

**EOD3H70X**

<b>BG</b>	Ръководство за употреба   <b>Фурна</b>	<b>2</b>
<b>CS</b>	Návod k použití   <b>Trouba</b>	<b>25</b>
<b>ET</b>	Kasutusjuhend   <b>Ahi</b>	<b>47</b>
<b>EL</b>	Οδηγίες Χρήσης   <b>Φούρνος</b>	<b>68</b>
<b>HU</b>	Használati útmutató   <b>Sütő</b>	<b>91</b>
<b>KK</b>	Қолдану туралы нұсқаулары   <b>Тұмшәпеш</b>	<b>113</b>
<b>LV</b>	Lietošanas instrukcija   <b>Cepeškrāsns</b>	<b>136</b>
<b>LT</b>	Naudojimo instrukcija   <b>Orkaitė</b>	<b>158</b>
<b>PL</b>	Instrukcja obsługi   <b>Piekarnik</b>	<b>179</b>
<b>RO</b>	Manual de utilizare   <b>Cuptor</b>	<b>201</b>
<b>RU</b>	Инструкция по эксплуатации   <b>Духовой шкаф</b>	<b>223</b>
<b>SK</b>	Návod na používanie   <b>Rúra</b>	<b>246</b>



# Добре дошли в Electrolux! Благодарим Ви, че избрахте нашия уред.



Вижте полезни съвети за употреба, брошури, отстраняване на неизправности, информация за сервиз и ремонт:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Запазваме си правото на изменения.

## СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	2
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	4
3. ИНСТАЛИРАНЕ.....	7
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	9
5. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ.....	9
6. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА.....	10
7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	10
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	12
9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	14
10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	14
11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	15
12. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....	18
13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	22
14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	22
15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	23

## 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда внимателно прочетете предоставените инструкции. Производителят не е отговорен за наранявания или повреди в резултат на неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и лесно достъпно място за справка в бъдеще.

### 1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под

наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират възможните рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато се използва и когато се охлажда.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

## **1.2 Обща безопасност**

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотел, стаи в мотел, къщи за гости и други подобни места за настаняване, където това използване не надвишава (средно) нивото на домашна употреба.
- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да смени кабела.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Преди извършването на каквато и да е поддръжка, изключете уреда от електрозахранването.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, от негов оторизиран сервизен център или от квалифицирано лице, за да се избегне опасност.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи или повърхността на вътрешността на уреда.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- За да свалите носачите на рафта, първо издърпайте предната част на носачите, а след това и задния край на носачите от страничните стени. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте груби, абразивни, почистващи препарати или остри, метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата, защото те могат да надраскат повърхността и това да доведе до счупване на стъклото.

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### 2.1 Инсталация

#### **ВНИМАНИЕ!**

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.

- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Преди да монтирате уреда, проверете дали вратата му се отваря безпроблемно.
- Уредът е оборудван с електрическа система за охлаждане. Трябва да се използва с електрозахранването.

Минимална височина на отвора за вграждане (Минимална височина на отвора за вграждане под работния плот)	590 (600) мм
---	--------------

Ширина на отвора за вграждане	560 мм
-------------------------------	--------

Дълбочина на отвора за вграждане	550 (550) мм
----------------------------------	--------------

Височина в предната част на уреда	594 мм
Височина в задната част на уреда	576 мм
Ширина в предната част на уреда	595 мм
Ширина в задната част на уреда	559 мм
Дълбочина на уреда	569 мм
Дълбочина на вграждане на уреда	548 мм
Дълбочина при отворена врата	1022 мм
Минимален размер на отвора за вентилация. Отвор разположен в долната задна страна	560x20 мм
Дължина на основния захранващ кабел. Кабелът е разположен в десния ъгъл на задната страна	1500 мм
Монтажни винтове	4x25 мм

## 2.2 Електрическо свързване



### ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускайте захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено

когато е включен или когато вратичката е гореща.

- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Този уред се доставя с електрозахранващи щепсел и кабел.

### Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна за Европа:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

За сечението на кабела вижте общата мощност в табелката с основни данни. Можете да направите справка и в таблицата:

Обща мощност (W)	Сечение на кабела (мм <sup>2</sup> )
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Заземителният кабел (зелен/жълт кабел) трябва да бъде с 2 см по-дълъг от кафявия фазов и синия нулев кабел .

## 2.3 Използване

### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда, докато уредът работи. Може да излезе горещ въздух.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената врата.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Отваряйте внимателно вратата на уреда. Използването на съставки с алкохол може да предизвика смесване на алкохол и въздух.
- Не позволявайте искри или открит пламък да влизат в контакт с уреда, когато отваряте вратата.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, които са намокрени със запалими продукти, в близост до уреда или върху него.

### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от повреда на уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:
  - не поставяйте съдове за фурна или други предмети в уреда директно върху дъното.
  - не поставяйте алуминиево фолио директно върху дъното на уреда.
  - не поставяйте вода директно в горещия уред.
  - не поставяйте влажни съдове и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
  - бъдете внимателни, когато махате или поставяте аксесоарите.

- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дъблока тава за влажни торти. Плодовите сокове причиняват петна, които могат да бъдат трайни.
- Винаги гответе при затворена вратичка на уреда.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда от мебелен тип, напр. зад вратичка в шкаф, тази вратичка трябва винаги да е отворена, докато уредът работи. Ако е затворена, могат да се акумулират топлина и влага, които впоследствие да повредят уреда, шкафа или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не изистине напълно след употреба.

## 2.4 Грижа и почистване

### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка на уреда го изключете и извадете щепсела от захранващия контакт.
- Уверете се, че уредът е студен. Има опасност стъклените панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъклените панели на вратичката, когато са повредени. Свържете се с оторизиран сервизен център.
- Внимавайте, когато сваляте вратичката от уреда. Вратичката е тежка!
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите увреждане на повърхностния материал.
- Почистете уреда с мокра, мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни кърпи, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност върху опаковката му.

## 2.5 Вътрешно осветление

### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от токов удар.

- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.
- Този продукт включва светлинен източник с клас на енергийна ефективност G.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

## 2.6 Обслужване

- За поправка на уреда се свържете с оторизирания сервизен център.

- Използвайте само оригинални резервни части.

## 2.7 Изхвърляне

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с общинските власти за информация как да изхвърлите уреда.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия ел. кабел в близост до уреда и го изхвърлете.
- Премахнете дръжката на вратичката, за да предотвратите заклещването на деца, или домашни любимци в уреда.

## 3. ИНСТАЛИРАНЕ

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

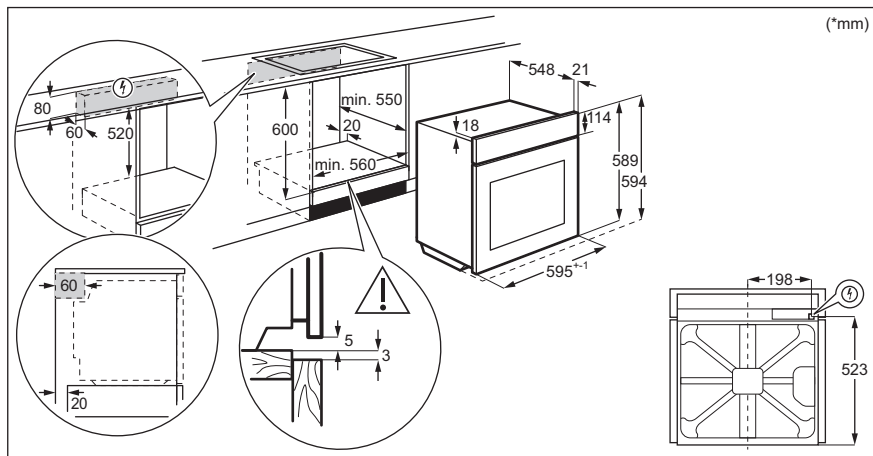
Вж. глава "Безопасност".

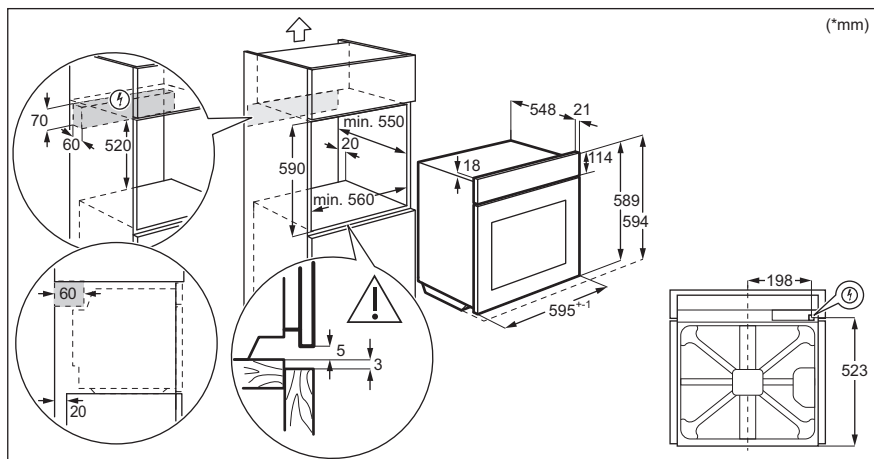
## 3.1 Вграждане



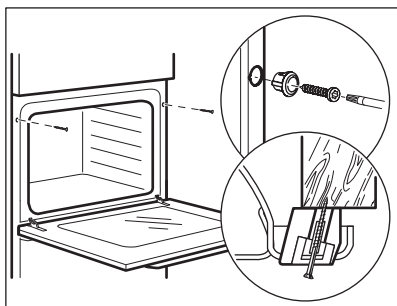
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



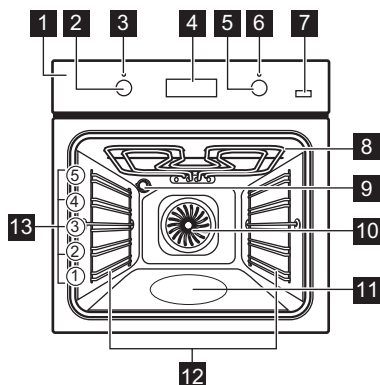


### 3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане



## 4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

### 4.1 Общ преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Копче за функциите за нагряване
- 3 Лампа за захранване/ символ
- 4 Екран
- 5 Копче за управление (за температурата)
- 6 Индикатор за температура/ символ
- 7 Плюс пара
- 8 Нагряващ елемент
- 9 Лампа
- 10 Вентилатор
- 11 Вътрешна част на фурната - Контейнер за почистване с вода
- 12 Водачи за скара, отстраняеми
- 13 Позиция на скара

### 4.2 Аксесоари

- **Скара/рафт**  
За съдове за готвене, тави за торти и печене.
- **Съд за грил / печене**  
За печене или като съд за събиране на мазнина.

- **Много дълбок тиган**  
За приготвяне на мусака.
- **Телескопични водачи**  
С телескопичните водачи можете да поставяте и сваляте рафтовете по-лесно.

## 5. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

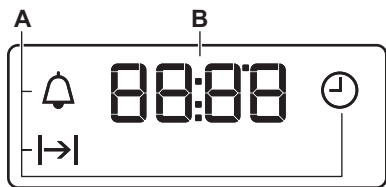
### 5.1 Прибиращи се ключове

За да използвате уреда, натиснете ключа. Ключът излиза.

### 5.2 Сензорни полета/бутони

—	За настройка на времето.
⌚	За настройка на функция на часовника.
+	За настройка на времето.
🔥	За включване и изключване на функцията Топъл въздух ПЛЮС.

## 5.3 Екран



- A. Функции на Часовника
- B. Таймер

## 6. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА

### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".


### 6.1 Преди първа употреба

От фурната може да излиза миризма и дим по време на предварителното загряване. Погрижете се помещението да има добро проветряване..



Стъпка 1

#### Настройте часовника

1.  – натиснете, за да зададете часа. След приблизително 5 секунди мигането спира и дисплеят показва часа.



Стъпка 2




#### Почистете фурната

1. Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните опори на скарата.
2. Почиствайте фурната и аксесоарите само с микрофибърна кърпа, топла вода и мек почистващ препарат.



Стъпка 3

#### Предварително загрейте празната фурна

1. Задайте максималната температура за функцията: .  
Време: 1 ч
2. Задайте максималната температура за функцията: .  
Време: 15 мин
3. Задайте максималната температура за функцията: .  
Време: 15 мин

Изключете фурната и изчакайте да изстине. Поставете принадлежностите и свалените опори за скара във фурната.

## 7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

## 7.1 Как да настроите: Функция за нагриване

**Стъпка 1** Завъртете ключа за функциите за нагриване, за да изберете функция за нагриване.

**Стъпка 2** Завъртете ключа за управление, за да изберете температурата .

**Стъпка 3** Когато готвенето приключи, завъртете ключовете в изключена позиция, за да изключите фурната.


## 7.2 Задаване на функцията: True Fan Cooking PLUS

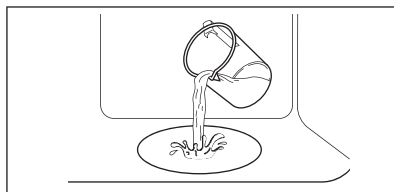
### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от изгаряния и повреда на уреда.

**Стъпка 1** Уверете се, че фурната е студена.

**Стъпка 2** Напълнете релефа във вътрешността с чешмяна вода.

 Максималната вместимост на релефа във вътрешността е 250 мл. Не пълнете отново релефа във вътрешността по време на готвене или когато фурната е гореща.




**Стъпка 3** Задайте функцията: 

Натиснете:  . Индикаторът светва. Тя работи само с функцията: True Fan Cooking PLUS.

**Стъпка 4** Завъртете ключа за управление на температурата, за да настроите температура.

**Стъпка 5** Оставете празната фурна да загрее предварително в продължение на 10 минути, за да се образува влага.

**Стъпка 6** Поставете я във фурната. Вижте глава „Препоръки и съвети“. Не отваряйте вратата на фурната по време на готвене на пара.


**Стъпка 7** Завъртете ключа за функциите за нагриване в изключена позиция, за да изключите фурната.  – натиснете, за да изключите фурната. Индикаторът изгасва.

**Стъпка 8** След като функцията приключи, внимателно отворете вратата. Освободената влажност може да предизвика изгаряния.

**Стъпка 9** Уверете се, че фурната е студена. Отстранете остатъчната вода от релефа във вътрешността.

## 7.3 Функции нагриване

Функция за нагриване	Приложение
<b>0</b>	Уредът е изключен.
Положение Изключено (Off)	

Функция за нагриване	Приложение
	За да включите лампичката.
Осветление	

Функция за нагряване	Приложение
----------------------	------------



Горещ въздух/  
вентилатор. / True  
Fan Cooking  
PLUS / Почистване  
с вода

За печене на три нива едновременно и за сушене на храна.

Задайте температура с 20 – 40°C по-ниска, отколкото за Традиционно печене.

За добавяне на влажност по време на готвене. За получаване на правилния цвят и хрупкава коричка по време на печене. За повече сочност при претопляне.

Вижте глава „Грижа и почистване“ за повече информация относно: Почистване с вода.



Печене с влажност

Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността на уреда може да се различава от зададената. Степента на нагряване може да бъде намалена. За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба“, забележете: Печене с влажност.



Долен нагревател

За печене на сладкиши с хрупкава долна част и за запазване на храната.



Размразяване

За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и размера на замразената храна.



Бързо готвене на грил

За запичане на тънки храни в големи количества или препичане на хляб.

Функция за нагряване	Приложение
----------------------	------------



Турбо грил

За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За приготвяне на огретени и за кафява коричка.



Функция пица

За печене на пица. За хрупкав и запечен блат.



Традиционно печене

За печене на тестени и месни храни на едно ниво.

## 7.4 Бележки относно почистването: Печене с влажност

Тази функция беше използвана в съответствие на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн (според EU 65/2014 и EU 66/2014). Изпитвания съгласно: IEC/EN 60350-1.

Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията да не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност.

За инструкциите за готвене вижте глава „Препоръки и съвети“, Печене с влажност. За общи препоръки за пестене на енергия вижте глава „Енергийна ефективност“, „Икономия на енергия“.

## 8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА



### 8.1 Функции на Часовника

Функция на часовника	Приложение
----------------------	------------



Час от денонощието


За настройка, промяна или проверка на часовото време.

Функция на часовника	Приложение
 Времетр.	За определяне колко време да работи фурната.
 Таймер	За настройка на предстартовото броене. Тази функция не влияе върху работата на фурната. Можете да настройвате тази функция по всяко време, включително и когато фурната е изключена.

## 8.2 Как да настроите: Функции на часовника



### Как да настроите: Час от денонощието

 – свети, когато свържете фурната към електрическо захранване, а се окаже, че няма ток или таймерът не е зададен.

 ,  – натиснете, за да зададете часа.

След приблизително 5 секунди мигането спира и на екрана се показва часът.

### Как се сменя: Час от денонощието

Стъпка 1  – натиснете неколкократно, за да смените часа.  – започва да мига.

Стъпка 2  ,  – натиснете, за да зададете часа.


След приблизително 5 секунди мигането спира и на екрана се показва часът.

### Как да настроите: Времетр.

Стъпка 1 Задайте функция и температура на фурната.

Стъпка 2  – натиснете няколко пъти.  – започва да мига.

Стъпка 3  ,  – натиснете, за да зададете времетраене.

На екрана се показва: .

 – светва при приключване на настроеното време. Прозвучава сигнал, а фурната се изключва.

Стъпка 4 Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.

Стъпка 5 Завъртете ключовете в изключена позиция.

### Как да настроите: Таймер

Стъпка 1  – натиснете няколко пъти.  – започва да мига.

Стъпка 2  ,  – натиснете, за да зададете часа.

Функцията започва автоматично след 5 секунди.


След края на зададеното време прозвучава сигнал.

Стъпка 3 Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.

Стъпка 4 Завъртете ключовете в изключена позиция.

## Как се анулира: Функции на часовника

**Стъпка 1**  – натискайте неколккратно, докато символа за функцията часовник започне да мига.

**Стъпка 2** Натиснете и задръжте: .  
Функцията часовни се изключва след няколко секунди.

## 9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ

### **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

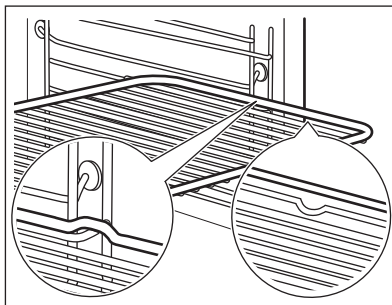
### 9.1 Поставяне на аксесоари

Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността. Вдлъбнатините също са

устройства против преобръщане. Високият ръб около рафта предотвратява изплъзването на готварски съдове.

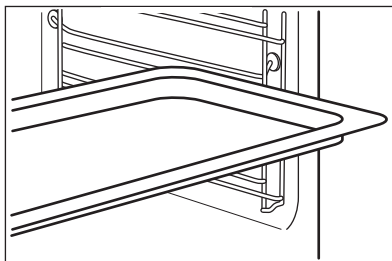
#### **Скара/решетка:**

Вкарайте рафта между водещите релси на опорите му и се уверете, че е с крачетата надолу.



#### **Дълбока тава:**

Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.



## 10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

### 10.1 Охлаждащ вентилатор

Когато уредът работи, охлаждащият вентилатор се включва автоматично, за да поддържа повърхностите му хладни. Ако

изключите уреда, охлаждащият вентилатор може да продължи да работи, докато уредът се охлади.

## 10.2 Предпазен термостат

Неправилната работа с фурната или повредата на някои компоненти може да доведе до опасно прегряване. За да предотврати това, фурната е оборудвана с

термостат за безопасност, който прекъсва захранването. Фурната се включва отново автоматично, след като температурата спадне.

## 11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



Вж. глава "Безопасност".

### 11.1 Препоръки за готвене

Фурната има пет нива на рафтове.

Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

Вашата фурна може да пече по-различно от досегашната ви фурна.

Не поставяйте дълбоката тава на най-ниското ниво за скара.

#### Печене на кейкове

Не отваряйте вратата на фурната преди да е изтекло 3/4 от зададеното време за готвене.

Ако използвате две тави за печене едновременно, оставете едно празно ниво между тях.

#### Готвене на месо и риба

Използвайте дълбока тава за много мазна храна, за да предотвратите петна по фурната, които могат да бъдат постоянни.

Оставете месото за около 15 минути преди да го нарежете, за да не изтече сока му.

За да избегнете прекалено много дим във фурната по време на печене, добавете малко вода в дълбоката тава. За да предотвратите кондензация на дима, добавяйте вода всеки път, след като изсъхне.

#### Време за готвене

Времето за готвене зависи от вида на храната, нейната консистенция и количество.

Първоначално следете работата, когато готвите. Намерете най-добрите настройки (настройка на нагряване, време за готвене и т.н.) за Вашите готварски съдове, рецепти и количества, когато използвате този уред.

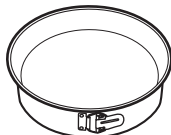
### 11.2 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари

Използвайте тъмни, неотразяващи фолия и съдове. Те абсорбират топлина по-добре от светлите и отражателни съдове.



Тава за пица

Тъмни, неотразяващи  
28 cm диаметър



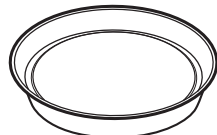
Съд за печене

Тъмни, неотразяващи  
26 cm диаметър



Купички за печене

Керамичен материал  
8 cm диаметър, 5 cm височина













Метална основа за флан

Тъмни, неотразяващи  
28 cm диаметър

## 11.3 Печене с влажност








За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.








		 (°C)		 (мин)
Сладки рула, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	175	3	40 - 50
Рула, 9 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	35 - 45
Пица, замразена, 0,35 кг	скара	180	2	45 - 55
Руло	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40
Брауни	тава за печене или съд за оттичане	170	2	45 - 50
Суфле, 6 броя	керамични ramekins на скарата	190	3	45 - 55
Основа за пандишпанен флан	метална основа за флан на скарата	180	2	35 - 45
Торта „Виктория“	съд за печене на скарата	170	2	35 - 50
Варена риба, 0,3 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	2	35 - 45
Цяла риба, 0,2 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	25 - 35
Филе от риба, 0,3 кг	тиган за пица на скарата	170	3	30 - 40
Варено месо, 0,25 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	35 - 45
Шашлик (шишче), 0,5 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	40 - 50
Бисквитки, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	150	2	30 - 45
Макарунс (слад.), 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	45 - 55
Мъфини, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40
Солени бисквити, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	35 - 45
Бисквити от леко тесто, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	150	2	40 - 50
Тарталети, 8 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40

		 (°C)		 (мин)
Зеленчуци, варени, 0,4 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	2	35 - 45
Вегетариански омлет	тиган за пица на скарата	180	3	35 - 45
Средиземноморски зеленчуци, 0,7 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	4	35 - 45

## 11.4 Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно IEC 60350-1.

				 (°C)	 (мин)	
Малки кейкове 20 броя/табла	Традиционно печене	Тава за печене	3	170	20 - 35	-
Малки кейкове 20 броя/табла	Горещ въздух/вентилир.	Тава за печене	3	150 - 160	20 - 35	-
Малки кейкове 20 броя/табла	Горещ въздух/вентилир.	Тава за печене	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см	Традиционно печене	Скара/решетка	2	180	70 - 90	-
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см	Горещ въздух/вентилир.	Скара/решетка	2	160	70 - 90	-
Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см	Традиционно печене	Скара/решетка	2	170	40 - 50	Загрейте предварително фурната за 10 мин.
Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см	Горещ въздух/вентилир.	Скара/решетка	2	160	40 - 50	Загрейте предварително фурната за 10 мин.

				 (°C)	 (мин)	
Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см	Горещ въздух/вентилир.	Скара/решетка	2 и 4	160	40 - 60	Загрейте предварително фурната за 10 мин.
Масленки	Горещ въздух/вентилир.	Тава за печене	3	140 - 150	20 - 40	-
Масленки	Горещ въздух/вентилир.	Тава за печене	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Масленки	Традиционно печене	Тава за печене	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост, 4 – 6 броя	Грил	Скара/решетка	4	макс.	1 - 5	Загрейте предварително фурната за 10 мин.
Бургер от говеждо, 6 броя, 0,6 кг	Грил	Скара/решетка, тава за отцеждане	4	макс.	20 - 30	Поставете скарата на четвъртото ниво и тавата за отцеждане на третото ниво на фурната. Обърнете ястието на половината време за готвене. Загрейте предварително фурната за 10 мин.

## 12. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 12.1 Бележки относно почистването



Препарати за почистване

Почиствайте предната част на уреда само с микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Почистете и проверете уплътнението на вратата около рамката на вътрешността.

Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.

Почистете петната с лек почистващ препарат.



Всекидневна употреба

Почиствайте вътрешността след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.

В уреда или по стъклата на вратичката може да кондензира влага. За да намалите кондензирането, оставете уреда да работи 10 минути преди готвене. Не съхранявайте храна в уреда за повече от 20 минути. Подсушавайте вътрешността само с микрофибърна кърпа след всяка употреба.



Акcesoари

Почиствайте акcesoарите, след всяко ползване и ги оставайте да изсъхнат. Използвайте само микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Не почиствайте акcesoарите в съдомиялната

Не почиствайте незалепващите акcesoари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

## 12.2 Как се почиства: Вътрешна част на фурната

Почистете релефа на вътрешността, за да отстраните остатъци от варовик след готвене с пара.

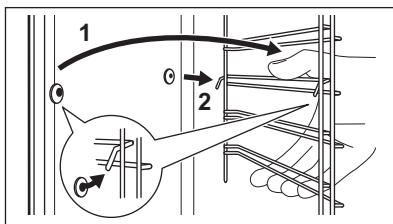
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
Налейте: 250 мл бял оцет в релефа на вътрешността на фурната. Използвайте максимум 6% оцет без добавки.	Оставете оцета да разтвори остатъчния варовик на стайна температура за 30 минути.	Изчистете вътрешността с топла вода и мека кърпа.

За функцията: True Fan Cooking PLUS почиствайте фурната на всеки 5-10 цикъла на готвене.

## 12.3 Начин на отстраняване: Опори на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.




- Стъпка 1** Изключете фурната и изчакайте да изстине.
- Стъпка 2** Издърпайте предната част на опорите на скарата от страничната стена.
- Стъпка 3** Издърпайте задната част на носача на рафта на скарата от стената и я извадете.
- Стъпка 4** Поставете носачите на решетката в обратна последователност. Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да сочат напред.



## 12.4 Начин на използване: Почистване с вода

Тази почистваща процедура използва влажност за отстраняване на полепнали мазнини и частици храна от фурната.

**Стъпка 1** Напълнете релефа на вътрешността с вода: 200 ml.

**Стъпка 2** Задайте функцията:    
Натиснете: 

**Стъпка 3** Настройте температурата на 90 °C.

**Стъпка 4** Оставете фурната да работи за 30 мин.

**Стъпка 5** Изключете фурната.

**Стъпка 6** Изчакайте, докато фурната изстине. Подсушете вътрешността на фурната с мека кърпа.

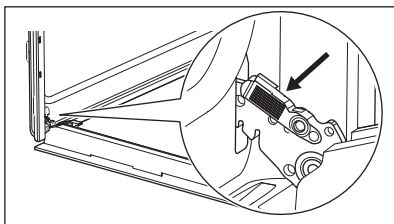
## 12.5 Как да премахнете и инсталирате: Вратичка

Вратичката на фурната има два стъклени панела. Можете да отстраните вратичката на фурната и вътрешните стъклени панели, за да я почистите. Прочетете инструкциите „Изваждане и монтиране на вратичката“, преди да водите стъклените панели.

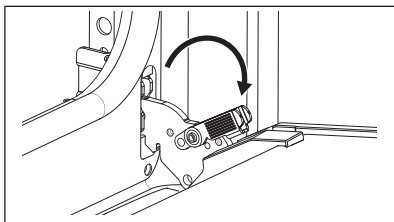
### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не използвайте фурната без стъклените панели.

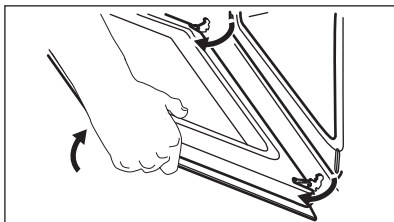
**Стъпка 1** Отворете докрай вратичката и хванете двете ѝ панти.



**Стъпка 2** Повдигнете и издърпайте лостовете, докато щракнат.

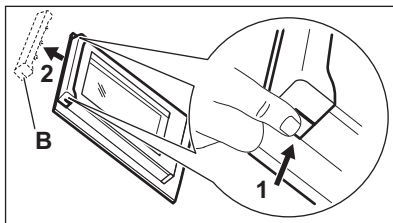


**Стъпка 3** Затворете вратата на фурната наполовина, до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете и дръпнете вратичката, за да я извадите от гнездото.



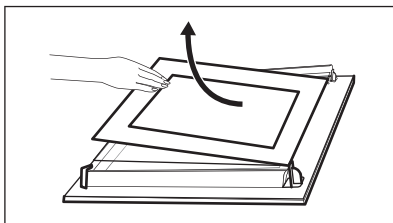
**Стъпка 4** Поставете вратата върху мека кърпа върху стабилна повърхност.

**Стъпка 5** Хванете рамката в горната част на вратата (В) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.



**Стъпка 6** Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.

**Стъпка 7** Хванете стъкления панел на вратичката за горната част и внимателно го издърпайте. Уверете се, че стъклото се плъзга напълно по подпорите.



**Стъпка 8** Почистете стъклените панели с вода и сапун. Подсушете стъклените панели внимателно. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.

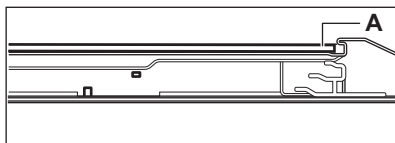
**Стъпка 9** След почистване монтирайте стъкления панел и вратата на фурната.

Ако вратата е монтирана правилно, при затваряне на лостовете ще чуете щракване.

Зоната с щампа трябва да е обърната към вътрешната страна на вратичката. Уверете се, че след монтажа не усещате граповини по повърхността на рамката на стъкления панел със щамповани зони, когато я докосвате.

При правилен монтаж гарнитурата на вратата щраква.

Уверете се, че вътрешният стъклен панел е поставен правилно в гнездата.



## 12.6 Как да подмените: Лампа

### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от токов удар.  
Лампата може да е гореща.

Винаги дръжте халогенната лампа с кърпа, за да предотвратите изгарянето на остатъчната мазнина върху лампата.

### Преди да смените лампата:

#### Стъпка 1

Изключете фурната. Изчакайте, докато фурната изстине.

#### Стъпка 2

Изключете фурната от електрическата мрежа.

#### Стъпка 3

Поставете парче плат върху дъното на фурната.

## Задна лампа

<b>Стъпка 1</b>	Завъртете стъкления капак, за да го извадите.
<b>Стъпка 2</b>	Почистете стъкления капак.
<b>Стъпка 3</b>	Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C.
<b>Стъпка 4</b>	Поставете стъкления капак.

## 13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

### **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

### 13.1 Как да постъпите, ако...

За случаите, които липсват в таблицата, моля, свържете се с оторизиран сервиз.

Проблем	Проверете дали...
Фурната не се затопля.	Предпазителят е изгорял.
Уплътнението на вратата е повредено.	Не използвайте фурната. Свържете се с упълномощен сервизен център.
На екрана се показва „12.00“.	Имаше прекъсване на захранването. Задайте час от денонощието.
Водата изтича от вътрешното отделение.	Има прекалено много вода във вътрешното отделение.
Незадоволителни резултати от изпълнението на функцията: True Fan Cooking PLUS .	Напълнете вътрешното отделение с чешмяна вода.

### Проблем

### Проверете дали...

Лампичката не работи. Лампичката е изгоряла.

### 13.2 Данни за сервизно обслужване

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център.

Данните, необходими за сервизния център, са посочени на табелката с данни. Фирмената табелка с данни се намира на предната част на вътрешността на уреда. Не отстранявайте фирмената табелка с данни от вътрешността на уреда.

### Препоръчваме Ви да запишете данните тук:

Модел (MOD.) .....

Номер на продукт (PNC) .....

Сериен номер (S.N.) .....

## 14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

### 14.1 Информация за продукта и информационен лист за продукта съгласно регламентите на ЕС за екодизайн и енергийно етикетирание

Име на доставчик	Electrolux
Идентификация на модела	EOD3N70X 949499337
Индекс на енергийна ефективност	95.3

Клас на енергийна ефективност	A
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	0.93 kWh/цикъл
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.81 kWh/цикъл
Брой кухни	1
Топлинен източник	Електричество
Сила на звука	72 л
Тип фурна	Вградена фурна
Маса	29.9 кг

IEC/EN 60350-1 - Домашни ел. уреди за готвене - Част 1: Диапазони, фурни, фурни на пара и грилове - Начини за измерване на ефективността.

## 14.2 Енергоспестяваща



Уредът съдържа функции, които ви позволяват да икономисвате енергия при ежедневното готвене.

Уверете се, че вратата на уреда е затворена, когато той работи. Не отваряйте вратата твърде често по време на готвене. Поддържайте уплътнението на вратата чисто и се уверете, че е добре фиксирано в своята позиция.

Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването.

Когато е възможно, не подгривайте фурната, преди готвене.

Когато пригответе няколко ястия наведнъж, свеждайте интервалите между готвенето им до минимум.

### Готвене с вентилатор

При възможност използвайте функциите за готвене с вентилатор, за да пестите електроенергия.

### Остатъчна топлина

Когато времето за готвене е повече от 30 минути, намалете температурата на уреда до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето. Остатъчната топлина вътре в уреда ще продължи да готви.

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.


### Подгриване на храна

Изберете най-ниската възможна температурна настройка, за да използвате остатъчната топлина и да поддържате ястията топли.


### Печене с влажност

Функция, разработена за пестене на енергия по време на готвене.

## 15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа  . Поставете опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната

среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уредите, означени със

символа , заедно с битовата смет.  
Върнете уреда в местния пункт за

рециклиране или се обърнете към вашата  
общинска служба.

# Vítá vás Electrolux! Děkujeme vám, že jste si vybrali náš spotřebič.



Rady k používání, brožury, poradce při potížích a informace o servisu a opravách získáte na:

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Změny vyhrazeny.

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	25
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	27
3. INSTALACE.....	30
4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	31
5. OVLÁDACÍ PANEL.....	32
6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	32
7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	33
8. FUNKCE HODIN.....	35
9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	36
10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	37
11. TIPY A RADY.....	37
12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	40
13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	44
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	45
15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	46

## 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtete ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenese odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

### 1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním

postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.

- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chladnutí udržujte spotřebič mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

## **1.2 Všeobecné bezpečnostní informace**

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k použití v běžném domácím použití.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje (průměrnou) úroveň využití v domácnosti.
- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- Před prováděním jakékoli údržby vždy spotřebič odpojte od napájení.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
- VAROVÁNÍ: Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků ani vnitřních ploch spotřebiče.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Chcete-li odstranit drážky na rošty, vytáhněte z bočních stěn nejdřív jejich přední část a poté zadní část. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace

#### **VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Před instalací spotřebiče ověřte, zda se jeho dvířka otevírají bez omezení.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do elektrické sítě.

Minimální výška skříňky (minimální výška skříňky pod pracovní deskou)	590 (600) mm
---	--------------

Šířka skříňky	560 mm
---------------	--------

Hloubka skříňky	550 (550) mm
-----------------	--------------

Výška přední části spotřebiče	594 mm
Výška zadní části spotřebiče	576 mm
Šířka přední části spotřebiče	595 mm
Šířka zadní části spotřebiče	559 mm
Hloubka spotřebiče	569 mm
Vestavná hloubka spotřebiče	548 mm
Hloubka s otevřenými dvířky	1022 mm
Minimální velikost ventilačního otvoru. Otvor umístěný na spodní zadní straně	560x20 mm
Délka napájecího síťového kabelu. Kabel se nachází v pravém rohu zadní strany	1500 mm
Montážní šrouby	4x25 mm

### 2.2 Připojení k elektrické síti

#### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete přírodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

#### Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu v Evropě:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Průřez kabelu viz celkový příkon uvedený na typovém štítku. Také se můžete řídit tabulkou:

Celkový výkon (W)	Průřez kabelu (mm <sup>2</sup> )
maximálně 1 380	3x0.75
maximálně 2 300	3x1
maximálně 3 680	3x1.5

Uzemňovací kabel (zelený/žlutý kabel) musí být o 2 cm delší než hnědý fázový a modrý nulový kabel.

## 2.3 Použití

### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení, úrazu elektrickým proudem či výbuchu.

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může uniknout horký vzduch.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Na otevřená dvířka netlačte.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Používáte-li přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs alkoholu a vzduchu.
- Při otírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumistujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavými látkami.

### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změněm barvy smaltu:
  - Nepokládejte nádoby ani jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
  - Nepokládejte hliníkovou fólii přímo na dno vnitřku spotřebiče.
  - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.

- Po dokončení přípravy jídla nenechávejte ve spotřebiči vlhké talíře ani jídlo.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vláčných moučníků použijte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Vždy vařte se zavřenými dvířky spotřebiče.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, podlahu nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

## 2.4 Čištění a údržba

### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Spotřebič čistěte vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.

- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.

## 2.5 Vnitřní osvětlení

### VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.
- Tento výrobek obsahuje světelný zdroj s třídou energetické účinnosti G.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi .

## 2.6 Servis

- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko.
- Používejte pouze originální náhradní díly.

## 2.7 Likvidace

### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

### 3. INSTALACE

#### **VAROVÁNÍ!**

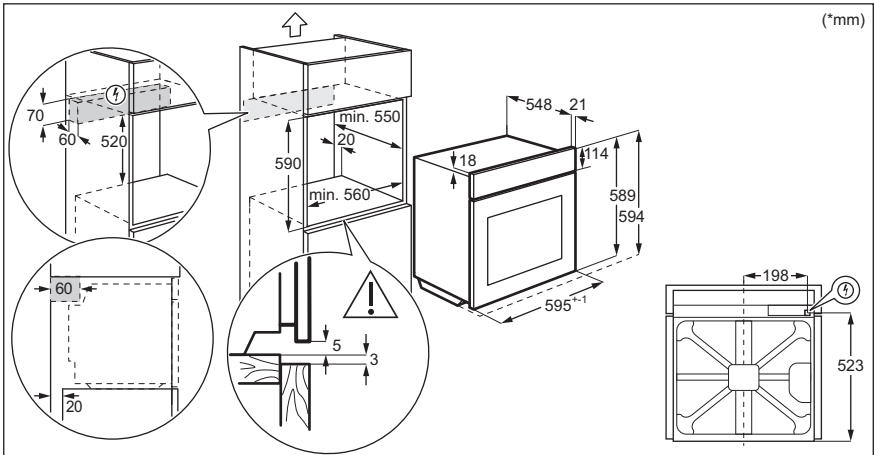
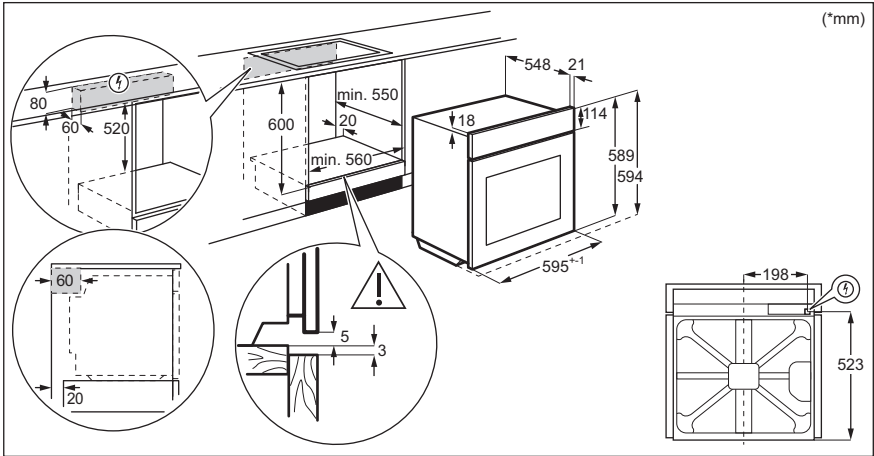
Viz kapitoly o bezpečnosti.

#### 3.1 Vestavba

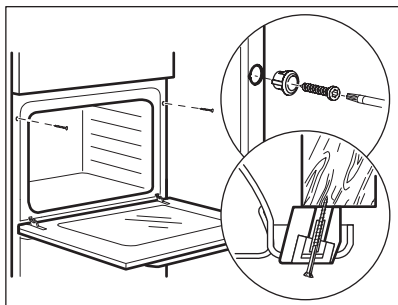


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation

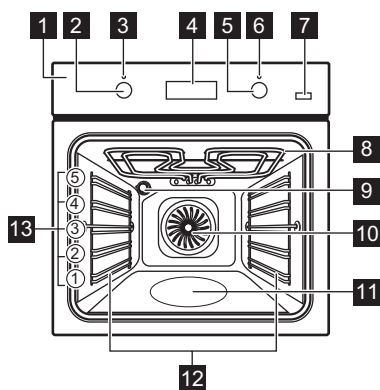


### 3.2 Připevnění trouby ke skříňce



## 4. POPIS SPOTŘEBIČE

### 4.1 Celkový pohled



- 1** Ovládací panel
- 2** Volič pečicích funkcí
- 3** Kontrolka/symbol napájení
- 4** Displej
- 5** Ovládací volič (teploty)
- 6** Ukazatel/symbol teploty
- 7** Plus pára
- 8** Topné těleso
- 9** Osvětlení
- 10** Ventilátor
- 11** Vyrytá část vnitřku trouby – Zásobník na čištění vodou
- 12** Zasouvací mřížka, vyjímatelné
- 13** Polohy mřížky

### 4.2 Příslušenství

- **Tvarovaný rošt**  
Pro nádoby na pečení, koláčové formy, pečeně.
- **Hluboký pekáč/plech**  
K pečení a opékání jídel nebo jako plech na zachytávání tuku.



- **Velmi hluboký pekáč / plech**  
K přípravě moussaky.
- **Teleskopické výsuvy**  
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.

## 5. OVLÁDACÍ PANEL

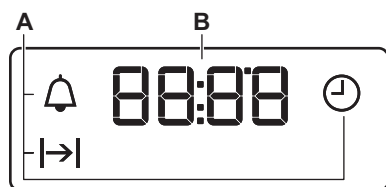
### 5.1 Zasunovací ovladače

Chcete-li spotřebič použít, stiskněte ovladač.  
Ovladač se vysune.

### 5.2 Senzorová tlačítka / tlačítka

—	Slouží k nastavení času.
	Slouží k nastavení funkce hodin.
+	Slouží k nastavení času.
	K zapnutí a vypnutí funkce Právý horký vzduch PLUS.

### 5.3 Displej



- A. Funkce hodin
- B. Časovač

## 6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 Před prvním použitím

Během předehřívání může z trouby vycházet zápach a kouř. Místnost musí být větraná.



Krok 1

Nastavte hodiny



Krok 2

Vyčistěte troubu



Krok 3

Předehřejte prázdnou troubu

- |   |   |  |
|---|---|--|
| <p>1. Stisknutím <b>+</b>, <b>-</b> nastavíte čas. Asi po 5 sek. blikání přestane a na displeji se zobrazí čas.</p> | <p>1. Odstraňte z trouby veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.</p> <p>2. Spotřebič a troubu otřete pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.</p> | <p>1. Nastavte maximální teplotu pro funkci: .<br/>Čas: 1 h.</p> <p>2. Nastavte maximální teplotu pro funkci: .<br/>Čas: 15 min.</p> <p>3. Nastavte maximální teplotu pro funkci: .<br/>Čas: 15 min.</p> |
|---|---|--|

Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne. Příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty vložte do trouby.

## 7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 7.1 Jak nastavit: Pečící funkce

**Krok 1** Pečící funkci zvolíte otočením ovladače pečících funkcí.

**Krok 2** Otočením ovladače zvolte teplotu .

**Krok 3** Po ukončení přípravy troubu vypněte otočením ovladačů do polohy vypnuto.

### 7.2 Nastavení funkce: True Fan Cooking PLUS

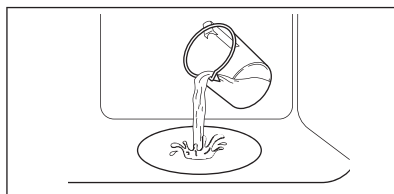
### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí popálení a poškození spotřebiče.

**Krok 1** Přesvědčte se, že je trouba chladná.

**Krok 2** Naplňte vlis vnitřku trouby vodou z kochoutku.

Maximální objem vlisu vnitřku trouby je 250 ml. Neplňte vlis vnitřku trouby vodou během pečení, nebo když je trouba horká.




**Krok 3** Nastavte funkci: .






Stiskněte: . Kontrolka se rozsvítí. Funkce je kompatibilní pouze s funkcí: True Fan Cooking PLUS.





**Krok 4** Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.

**Krok 5** Předehřejte prázdnou troubu po dobu 10 minut k vytvoření vlhkosti.

<b>Krok 6</b>	Vložte jídlo do trouby. Viz kapitolu „Tipy a rady“. Během přípravy neotvírejte dvířka trouby.
<b>Krok 7</b>	Troubu vypnete otočením ovladače pečících funkcí do polohy vypnuto.  – stisknutím vypnete troubu. Kontrolka zhasne.
<b>Krok 8</b>	Po ukončení funkce opatrně otevřete dvířka. Uvolněná vlhkost může způsobit popálení.
<b>Krok 9</b>	Přesvědčte se, že je trouba chladná. Odstraňte zbývající vodu z vlnu vnitřku trouby.

## 7.3 Pečící funkce

Pečící funkce	Použití
<b>0</b> Poloha Vypnuto	Spotřebič je vypnutý.
 Osvětlení	K zapnutí osvětlení.
 Pravý horký vzduch / True Fan Cooking PLUS / Čištění vodou	K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 – 40 °C nižší než při použití funkce Konvenční pečení. K dodání vlhkosti během pečení. K získání správné barvy a křupavé kůrky během pečení. K zajištění větší štávnatosti při opětovném ohřevu. Viz kapitola „Čištění a údržba“, kde naleznete další informace o: Čištění vodou.
 Vlhký konvekční vzduch	Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku spotřebiče může lišit od nastavené teploty. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Další informace naleznete v kapitole „Dení používání“, Poznámky: Vlhký konvekční vzduch.
 Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým korpusem a zavařování potravin.
 Rozmrazování	K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.

Pečící funkce	Použití
 Rychlý gril	Ke grilování velkého množství tenkých kusů potravin a k opékání chleba.
 Turbo gril	K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.
 Funkce pizzy	K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého korpusu.
 Konvenční pečení	K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby.

## 7.4 Poznámky: Vlhký konvekční vzduch




Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy a požadavků na ekodesign (podle směrnice EU 65/2014 a EU 66/2014). Testy podle normy: IEC/EN 60350-1.

Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejsporněji.

Pokyny k přípravě viz kapitola „Tipy a rady“, Vlhký konvekční vzduch. Obecná doporučení ohledně úspory energie viz kapitola „Energetická účinnost“, Úspora energie.

## 8. FUNKCE HODIN

### 8.1 Funkce hodin

Funkce hodin	Použití
 Denní čas	K nastavení, změně nebo kontrole denního času.
 Trvání	Slouží k nastavení délky provozu trouby.
 Minutka	K nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Tuto funkci můžete zapnout kdykoliv, i u vypnuté trouby.

### 8.2 Jak nastavit: Funkce hodin

#### Jak nastavit: Denní čas

 – bliká po připojení trouby k elektrické síti, po výpadku elektrické energie nebo není-li nastaven časovač.

**+**, **-** – stisknutím nastavte čas.

Asi po 5 sek. blikání přestane a na displeji se zobrazí čas.

#### Jak změnit: Denní čas



**Krok 1**  – opakovaným stisknutím změníte denní čas.  – začne blikat.

**Krok 2** **+**, **-** – stisknutím nastavte čas.  
Asi po 5 sek. blikání přestane a na displeji se zobrazí čas.

#### Jak nastavit: Trvání

**Krok 1** Nastavte funkci trouby a teplotu.

**Krok 2**  – opakovaně stiskněte.  – začne blikat.

**Krok 3** **+**, **-** – stisknutím nastavte trvání.  
Na displeji se zobrazí:   
 – bliká po uplynutí nastaveného času. Zazní zvuková signalizace a trouba se vypne.

**Krok 4** Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

**Krok 5** Otočte ovladače do polohy vypnuto.

#### Jak nastavit: Minutka

**Krok 1**  – opakovaně stiskněte.  – začne blikat.


## Jak nastavit: Minutka

**Krok 2** **+**, **-** – stisknutím nastavte čas.  
Funkce se automaticky spustí po pěti sekundách.  
Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál.

**Krok 3** Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

**Krok 4** Otočte ovladače do polohy vypnuto.

## Jak zrušit: Funkce hodin

**Krok 1**  – opakovaně stiskněte, dokud nezačne blikat symbol funkce hodin.

**Krok 2** Stiskněte a podržte: **-**.  
Funkce hodin po několika sekundách zhasne.

## 9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

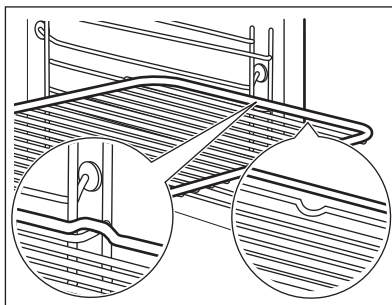
### 9.1 Vkládání příslušenství

Malý zářez nahoře zajišťuje vyšší bezpečnost. Tyto zářezy také fungují jako

ochrana proti překlopení. Vysoký okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

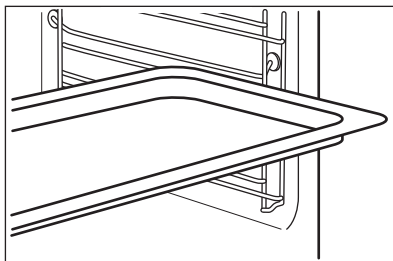
#### **Tvarovaný rošt:**

Rošt zasaňte mezi vodicí lišty drážek roštů a ujistěte se, že nožičky směřují dolů.



**Hluboký pekáč:**

Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.



## 10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

### 10.1 Chladicí ventilátor

Když je spotřebič v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch spotřebiče chladný. Pokud spotřebič vypnete, chladicí ventilátor bude dál pracovat až do úplného ochlazení spotřebiče.

### 10.2 Bezpečnostní termostat

Nesprávná obsluha trouby nebo vadné součásti mohou způsobit nebezpečné přehřátí. Aby se tomu zabránilo, je tato trouba vybavena bezpečnostním termostatem, který přeruší napájení. Po poklesu teploty se trouba opět automaticky zapne.

## 11. TIPY A RADY



Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 11.1 Doporučení k pečení

Trouba má pět poloh roštů.

Polohy roštů v troubě se počítají zdola.

Vaše trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u předchozí trouby.

Neumíst'ujte velmi hluboký pekáč/ na nejnižší polohu roštu.

#### Pečení dortů

Neotevírejte dvířka trouby před 3/4 nastavené doby přípravy.

Pokud používáte dva plechy na pečení současně, ponechte mezi nimi jednu prázdnou pozici.

#### Vaření masa a ryb

Pro velmi masné potraviny použijte hluboký pekáč/plech, abyste zabránili vzniku skvrn, které mohou být trvalé.

Maso nechte před krájením přibližně 15 minut odstát, aby nevytekla šťáva.

Do hlubokého plechu na pečení přidejte trochu vody, aby v troubě nevzniklo příliš mnoho kouře. Abyste zabránili srážení kouře, přidejte pokaždé po vysušení vodu.

#### Časy pečení

Časy pečení závisí na druhu pokrmu, jeho konzistenci a objemu.

Především sledujte postup během přípravy.

Při používání tohoto spotřebiče zjistíte optimální nastavení (nastavení teploty, časy pečení atd.) s vaším nádobím, recepty a množstvím.

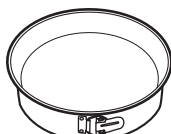
### 11.2 Vlhký konvekční vzduch – doporučená příslušenství

Používejte formy a nádoby z tmavého kovu a s povrchovou vrstvou. Pohlucují teplo lépe než nádoby ze světlého kovu a s reflexní úpravou.



Plech na pizzu

Tmavý, nereflexní  
Průměr 28 cm



Zapékací forma

Tmavý, nereflexní  
Průměr 26 cm



Pečicí šálky

Keramika  
Průměr 8 cm, vý-  
ška 5 cm













Dortový korpus

Tmavý, nereflexní  
Průměr 28 cm

### 11.3 Vlhký konvekční vzduch








Nejlépeších výsledků dosáhnete, budete-li se řídit doporučenou dobou pečení v tabulce níže.








		 (°C)		 (min)
Sladké pečivo, 12 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	175	3	40 - 50
Pečivo, 9 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	35 - 45
Mražená pizza, 0,35 kg	tvarovaný rošt	180	2	45 - 55
Piškotová roláda	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	30 - 40
Sušenka brownie	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	45 - 50
Suflé, 6 kusů	keramické pečicí šálky na tvarovaný rošt	190	3	45 - 55
Dort. korp., pišk. těsto	dortový korpus na tvarovaný rošt	180	2	35 - 45
Piškotový dort	zapékací mísa na tvarovaný rošt	170	2	35 - 50
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	35 - 45
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	25 - 35
Rybí filé, 0,3 kg	plech na pizzu na tvarovaný rošt	170	3	30 - 40
Pošírované maso, 0,25 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	40 - 50

		 (°C)		 (min)
Sušenky, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	150	2	30 - 45
Makronky, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	45 - 55
Muffin, 12 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	30 - 40
Slané pečivo, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	35 - 45
Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	150	2	40 - 50
Ovocné dortíky, 8 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	30 - 40
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	35 - 45
Vegetariánská omeleta	plech na pizzu na tvarovaný rošt	180	3	35 - 45
Středomořská zelenina, 0,7 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	4	35 - 45

## 11.4 Informace pro zkušební

Testy podle normy IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Malé koláče, 20 kousků na plech	Konvenční pečení	Plech na pečení	3	170	20 - 35	-
Malé koláče, 20 kousků na plech	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	3	150 - 160	20 - 35	-
Malé koláče, 20 kousků na plech	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	2 a 4	150 - 160	20 - 35	-
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Konvenční pečení	Tvarovaný rošt	2	180	70 - 90	-

				 ( °C)	 (min)	
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	70 - 90	-
Beztučný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm	Konvenční pečení	Tvarovaný rošt	2	170	40 - 50	Nechte troubu 10 min přehřát.
Beztučný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	40 - 50	Nechte troubu 10 min přehřát.
Beztučný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2 a 4	160	40 - 60	Nechte troubu 10 min přehřát.
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	3	140 - 150	20 - 40	-
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	2 a 4	140 - 150	25 - 45	-
Máslové sušenky	Konvenční pečení	Plech na pečení	3	140 - 150	25 - 45	-
Topinky, 4-6 kusů	Gril	Tvarovaný rošt	4	max.	1 - 5	Nechte troubu 10 min přehřát.
Hovězí hamburger, 6 kusů, 0,6 kg	Gril	Tvarovaný rošt, odkapávací plech	4	max.	20 - 30	Tvarovaný rošt vložte na čtvrtou úroveň a odkapávací plech a třetí úroveň trouby. V polovině přípravy jídlo otočte. Nechte troubu 10 min přehřát.

## 12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 12.1 Poznámky k čištění



### Čistící prostředky

Přední stranu spotřebiče očistěte pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Očistěte a zkontrolujte těsnění dvířek kolem rámu vnitřku trouby.

Kovové plochy očistěte pomocí čistícího roztoku.

Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čistícího prostředku.



### Každodenní použití

Vnitřek trouby očistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár.

Ve spotřebiči nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. Chcete-li kondenzaci omezit, nechte spotřebič před přípravou jídla na 10 minut přehřát. Ve spotřebiči neuchovávejte potraviny déle než 20 minut. Po každém použití vysušte vnitřek spotřebiče pouze hadříkem z mikrovlákna.



### Příslušenství

Všechno příslušenství vyčistěte po každém použití a nechte jej oschnout. Použijte pouze hadřík z mikrovlákna namočený v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Příslušenství nečistěte v myčce nádobí.

Nepřílnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čistících prostředků nebo ostrých předmětů.

## 12.2 Jak provádět čištění: Vyřtá část vnitřku trouby

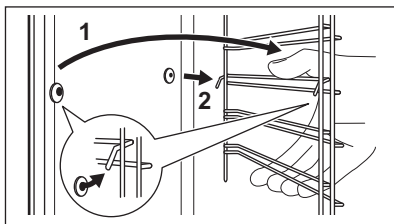
Po pečení v páře vyčistěte vlis vnitřku trouby a odstraňte usazeniny vodního kamene.

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Nalijte do vlisu vnitřku trouby 250 ml bílého octa. Použijte maximálně 6% ocet bez jakýchkoliv přísad.	Nechte ocet rozpustit usazeniny vodního kamene při pokojové teplotě po dobu 30 minut.	Vnitřek trouby umyjte vlažnou vodou a měkkým hadrem.
V případě funkce: True Fan Cooking PLUS čistěte troubu každých 5–10 cyklů pečení.		

## 12.3 Jak vyjmout: Roštové drážky




K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

- Krok 1** Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.
- Krok 2** Odtáhněte přední část konstrukce roštových drážek od postranní stěny.
- Krok 3** Odtáhněte zadní konec konstrukce roštových drážek od postranní stěny a vyjměte ji.
- Krok 4** Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí. Patky výsuvných kolejniček musí směřovat dopředu.



## 12.4 Pokyny k použití: Čištění vodou

Tento proces čištění využívá vlhkost k odstranění zachyceného tuku a zbytků jídel z trouby.

- Krok 1** Nalijte vodu do vliisu vnitřku trouby: 200 ml.
- Krok 2** Nastavte funkci:  .  
Stiskněte: .

- Krok 3** Nastavte teplotu na 90 °C.
- Krok 4** Nechte troubu pracovat 30 minut.
- Krok 5** troubu vypněte.
- Krok 6** Počkejte, dokud trouba nevychladne. Osušte vnitřek měkkým hadříkem.

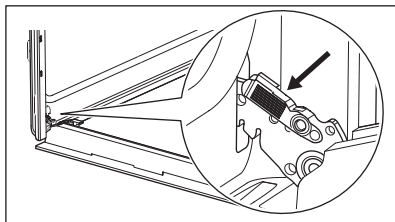
## 12.5 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

Dvířka trouby se skládají ze dvou skleněných panelů. Dvířka trouby a vnitřní skleněný panel lze za účelem čištění demontovat. Před demontáží skleněných panelů si přečtěte celou kapitolu „Odstranění a instalace dvířek“.

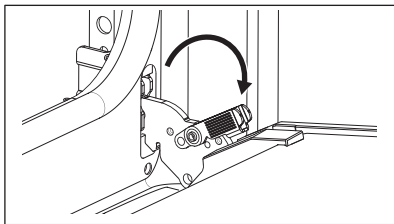
### POZOR!

Troubu bez skleněných panelů nepoužívejte.

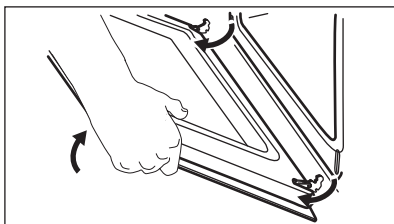
- Krok 1** Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.



**Krok 2** Zvedněte západky a táhněte za ně, dokud necvaknou.



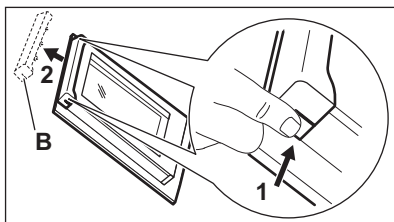
**Krok 3** Napůl přivřete dvířka trouby do první polohy otevření. Pak dvířka nadzdvihněte a vytáhněte z jejich umístění.



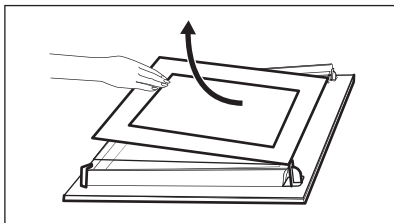
**Krok 4** Dvířka položte na měkkou látku na rovné podložce.

**Krok 5** Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolníte svorku těsnění.

**Krok 6** Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.



**Krok 7** Uchopte skleněný panel dvířek za horní okraj a opatrně jej vytáhněte ven. Ujistěte se, že sklo zcela sklouzne z držáků.

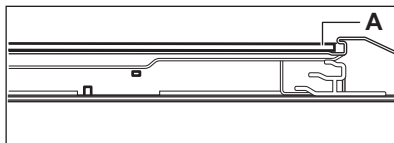


**Krok 8** Skleněné panely omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněné panely opatrně osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.

**Krok 9** Po vyčištění skleněný panel a dvířka trouby opět nasadte.

Jsou-li dvířka správně nainstalována, uslyšíte při zavírání západek cvaknutí.

Potisk skla musí směřovat k vnitřní straně dvířek. Po instalaci se ujistěte, že povrch rámu skleněného panelu není na potisku skla na dotek drsný. Při správné instalaci dveřní lišta zacvakne. Dávejte pozor, abyste vnitřní skleněný panel nainstalovali správně do jeho umístění.



## 12.6 Jak vyměnit: Osvětlení

### **VAROVÁNÍ!**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.  
Žárovka může být horká.

Halogenovou žárovku vždy držte v kusu látky, aby na jejím povrchu nedošlo k připálení mastnoty.

### Před výměnou osvětlení:

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Vypněte troubu. Počkejte, dokud trouba nevychladne.	Odpojte troubu od elektrické sítě.	Na dno vnitřku trouby položte utěrku.

## Zadní žárovka

<b>Krok 1</b>	Skleněným krytem otočte a sejměte jej.
<b>Krok 2</b>	Skleněný kryt vyčistěte.
<b>Krok 3</b>	K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
<b>Krok 4</b>	Nasaďte skleněný kryt.

## 13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 13.1 Co dělat, když...

Ve všech případech, které nejsou v této tabulce zahrnuty, se obraťte na autorizované servisní středisko.

Problém	Zkontrolujte, zda...
Trouba nehřeje.	Je spálená pojistka.
Těsnění dvířek je poškozené.	Troubu nepoužívejte. Obraťte se na autorizované servisní středisko.
Na displeji se zobrazí „12.00“.	Došlo k výpadku proudu. Nastavte denní čas.
Z vlnu vnitřku trouby vytéká voda.	Ve vlnu vnitřku trouby je příliš mnoho vody.
Neuspokojivé výsledky přípravy pomocí funkce: True Fan Cooking PLUS .	Vlnu vnitřku trouby jste naplnili vodou.

Problém	Zkontrolujte, zda...
Osvětlení nefunguje.	Spálená žárovka.

### 13.2 Servisní údaje

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo autorizované servisní středisko.

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu vnitřku spotřebiče. Nesundávejte typový štítek z vnitřní části spotřebiče.

#### Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:

Model (Mod.)	.....
Výrobní číslo (PNC)	.....
Sériové číslo (S.N.)	.....

## 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

### 14.1 Informace o výrobku a Informační list výrobku dle nařízení EU o ekodesignu a energetických štítcích

Jméno dodavatele	Electrolux
Označení modelu	EOD3H70X 949499337
Index energetické účinnosti	95.3
Třída energetické účinnosti	A
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	0.93 kWh/cyklus
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0.81 kWh/cyklus
Počet dutin	1
Zdroj tepla	Elektrická energie
Hlasitost	72 l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	29.9 kg

IEC/EN 60350-1 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – část 1: Rozsahy, trouby, parní trouby a grily - Metody měření výkonu.

### 14.2 Úspora energie



Tento spotřebič je vybaven funkcemi, které vám pomohou ušetřit energii při každodenním vaření.

Ujistěte se, že jsou dvířka spotřebiče při jeho provozu zavřená. Během pečení neotvírejte dvířka spotřebiče příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je na svém místě řádně uchyceno.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, spotřebič před pečením nepřehřívejte.

Připravujete-li několik jídel najednou, snažte se, aby prodlevy při pečení byly co nejkratší.

#### Horkovzdušné pečení

Je-li to možné, pro úsporu energie používejte funkce pečení s ventilátorem.

#### Zbytkové teplo

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu spotřebiče na minimum 3–10 minut před koncem pečení. Pečení bude pokračovat i nadále díky zbytkovému teplu uvnitř spotřebiče.

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.


#### Uchování teploty jídla


Chcete-li využít zbytkové teplo k uchování teploty pokrmu, zvolte nejnižší možné nastavení teploty.

#### Vlhký konvekční vzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

## 15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k

likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

# Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka! Aitäh, et valisite meie seadme.



nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	47
2. OHUTUSJUHISED.....	49
3. PAIGALDAMINE.....	51
4. TOOTE KIRJELDUS.....	53
5. JUHTPANEEL.....	54
6. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST.....	54
7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	55
8. KELLA FUNKTSIOONID.....	57
9. TARVIKUTE KASUTAMINE.....	58
10. LISAFUNKTSIOONID.....	59
11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	59
12. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	62
13. VEAOTSING.....	66
14. ENERGIATÕHUSUS.....	66
15. JÄÄTMEKÄITLUS.....	67

## 1. ⚠ OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärast kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

### 1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise

puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.

- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega ega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

## **1.2 Üldine ohutus**

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormusi.
- Seadme paigaldamine ja toitekaablit vahetamine on lubatud ainult kvalifitseeritud elektrikule!
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.

- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Ahjuriili tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.

## 2. OHUTUSJUHISED

### 2.1 Paigaldamine

#### HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas seadme uks avaneb takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.

Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus)	590 (600) mm
--	--------------

Kapi laius	560 mm
------------	--------

Kapi sügavus	550 (550) mm
Seadme esiosa kõrgus	594 mm
Seadme tagaosaa kõrgus	576 mm
Seadme esiosa laius	595 mm
Seadme tagaosaa laius	559 mm
Seadme sügavus	569 mm
Sisesehitatud seadme sügavus	548 mm
Sügavus avatud uksega	1022 mm
Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560x20 mm
Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel parempoolses nurgas	1500 mm
Kinnituskruvid	4x25 mm

### 2.2 Elektriühendus

#### HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögihoht.

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.

- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriõhutatud pistikupesas.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhett. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusesse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas niisis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt loigeb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

**Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks Euroopas:**

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Kaabli ristlõike pindala peab vastama andmesildil näidatud koguvõimsusele. Vt ka tabelit:

Koguvõimsus (W)	Kaabli ristlõige (mm <sup>2</sup> )
max 1380	3x0.75

Koguvõimsus (W)	Kaabli ristlõige (mm <sup>2</sup> )
max 2300	3x1
max 3680	3x1.5

Maandusjuhe (roheline/kollane kaabel) peab olema 2 cm pikem kui pruun faasijuhe ja sinine neutraaljuhe.

## 2.3 Kasutamine

### HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge avaldage avatud uksele survet.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Avage seadme uks ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.
- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.

### HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
  - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
  - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
  - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.

- ärge hoidke pärast kühvetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
- olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.
- Kui seade paigaldatakse kööginõu paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme töötamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise nõu paneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, nõu kui ka pörandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole pärast kasutamist täielikult maha jahtunud.

## 2.4 Puhastus ja hooldus

### HOIATUS!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldustoiminguid lülitage seade välja ja lahutage toitepistik pistikupesast.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud hoolduskeskuse.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid vahendeid, küürimiskäsnu, lahusteid ega metallesemeid.

## 3. PAIGALDAMINE

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

## 2.5 Sisevalgustus

### HOIATUS!

Elektrilöögi oht.

- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamiseseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

## 2.6 Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.

## 2.7 Kõrvaldamine

### HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

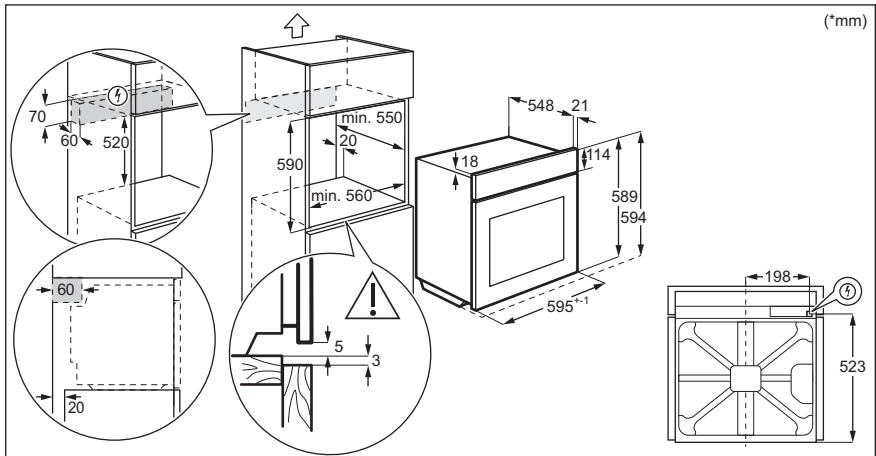
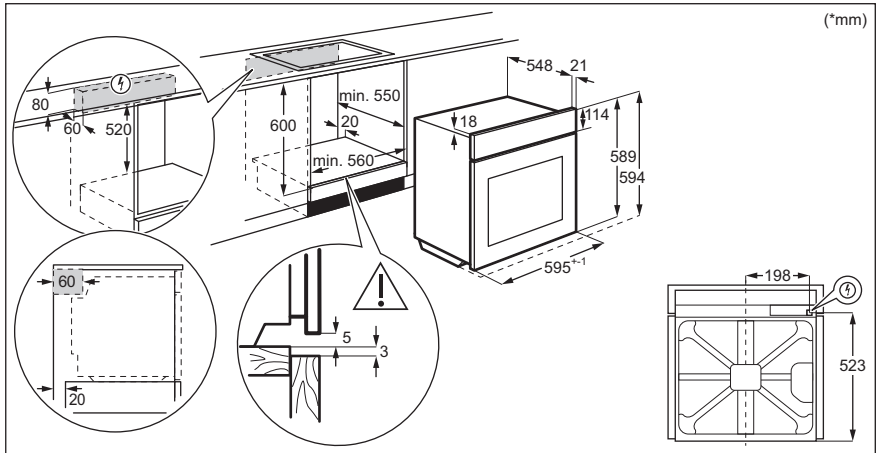
- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemad juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.
- Eemaldage ukse sulgur, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse lõksu jäämist.

### 3.1 Sissehitamine

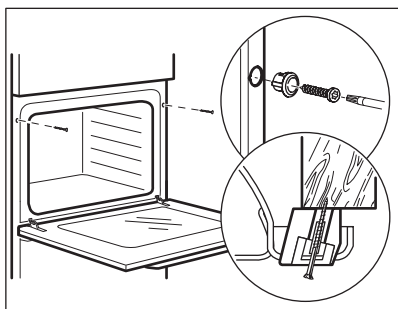


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation

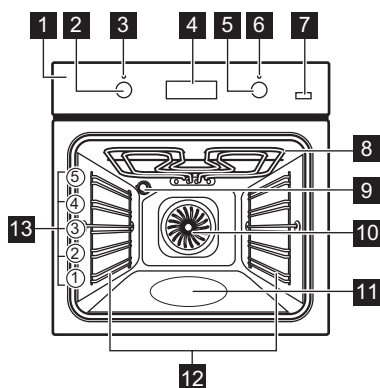


### 3.2 Seadme kinnitamine köögmööblisse



## 4. TOOTE KIRJELDUS

### 4.1 Üldine ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Küpsetusrežiimide nupp
- 3 Toite tuli/sümbol
- 4 Ekraan
- 5 Temperatuuri juhtnupp
- 6 Temperatuuri indikaator/sümbol
- 7 Lisaur
- 8 Kuumutuselement
- 9 lamp
- 10 Ventilaator
- 11 Veesüvend- Vesipuhastuse mahuti
- 12 Riiulitugi, eemaldatav
- 13 Riiuli asendid

### 4.2 Lisatarvikud

- **Traatrest**  
Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Grill-/küpsetuspann**  
Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.

- **Väga sügav pann**  
Moussaka valmistamiseks.
- **Teleskoopsiinid**  
Teleskoopsiinid võimaldavad reste hõlpsamalt sisestada ja eemaldada.

## 5. JUHTPANEEL

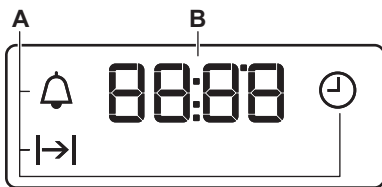
### 5.1 Sisselükatavad nupud

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.

### 5.2 Sensorväljad / nupud

—	Kellaaja valimiseks.
⌚	Kella funktsiooni määramiseks.
+	Kellaaja valimiseks.
⏸	Funktsiooni Pöördõhk PLUS sisse ja välja lülitamiseks.

### 5.3 Ekraan



- A. Kella funktsioonid
- B. Taimer

## 6. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

### ⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 6.1 Enne esmakordset kasutamist

Eelkuumutuse ajal võib ahjust tulla lõhna ja suitsu. Veenduge, et ruum on hästi ventileeritud.



1. samm

Seadke kell õigeks



2. samm

Puhastage ahi







3. samm

Eelkuumutage tühja ahju

1. **+**, **-** – vajutage aja seadmiseks. Umbes 5 sekundi pärast vilkumine lakkab ja ekraanil kuvatakse aeg.

1. Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoed.
2. Puhastage ahju ja tarvikuid ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.

1. Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile: .  
Aeg: 1 h.
2. Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile: .  
Aeg: 15 min.
3. Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile:  .  
Aeg: 15 min.

Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Pange tarvikud ja eemaldatavad restitoed ahju.

## 7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.


### 7.1 Kuidas seadistada: Küpsetusrežiim

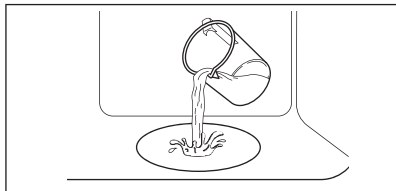
1. **samm** Ahjufunktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.
2. **samm** Temperatuuri .
3. **samm** Pärast küpsetamise lõppu keerake nupud väljas-asendisse, et ahi välja lülitada.




### 7.2 Funktsiooni seadmine: True Fan Cooking PLUS


### HOIATUS!

Põletuste ja seadme kahjustamise oht.






1. **samm** Veenduge, et ahi on jahtunud.
2. **samm** Kallake ahjuõõnsuse süvendisse kraanivett.  
 Ahjuõõnsuse süvendi maksimaalne maht on 250 ml. Küpsetamise ajal või siis, kui ahi on veel kuum, ei tohi ahjuõõnsuse süvendisse vett valada.







3. **samm** Seadke funktsioon:  .  
Vajutage: . Indikaator lülitub sisse. Töötab ainult funktsiooniga: True Fan Cooking PLUS.
4. **samm** Temperatuuri valimiseks keerake temperatuurinuppu.
5. **samm** Niiskuse tekitamiseks eelkuumutage tühja ahju 10 minutit.

<b>6. samm</b>	Pange toit ahju. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid". Ärge avage ahju ust küpsetuse ajal.
<b>7. samm</b>	Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse, et ahi välja lülitada.  – ahju välja lülitamiseks vajutage. Indikaator kustub.
<b>8. samm</b>	Kui funktsioon on lõppenud, avage ettevaatlikult uks. Eralduv aur võib põhjustada nahapõletust.
<b>9. samm</b>	Veenduge, et ahi on jahtunud. Eemaldage ahjuõõnsuse süvendist sinna jäänud vesi.

## 7.3 Küpsetusrežiimid

Küpsetusrežiim	Kasutamine
<b>0</b> Väljas-asend	Seade on väljas.
 Sisevalgustus	Valgusti sisselülitamiseks.
 Pöördõhk / True Fan Cooking PLUS / Vesipuhastus	Küpsetamiseks korraka kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20–40 °C madalamaks kui funktsiooniga Tavapärane küpsetamine. Niiskuse lisamiseks küpsetamise ajal. Õige värvi ja krõbeda kooriku saavutamiseks. Toidu soojendamisel mahlasuse lisamiseks. Vt jaotist "Hooldus ja puhastamine", et leida lisateavet järgmiste valikute kohta. Vesipuhastamine.
 Niiske küpsetus pöördõhuga	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib seadme sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiate jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.
 Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
 Sulatamine	Toiduainete sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suurusest.

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Kiirgrill	Suuremas koguses õhemate toiduainete grillimiseks ja leiva röstimiseks.
 Turbogrill	Kontidega suurte liha- või linnuliha tükkide röstimiseks ühel riulitasandil. Gratäänide valmistamiseks ja pruunistamiseks.
 Pitsa funktsioon	Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.
 Tavapärane küpsetamine	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.

## 7.4 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga




Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (vastavalt EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testid vastavalt standardile: IEC/EN 60350-1.

Ahjuuks peab küpsetamise ajal olema suletud, et vältida kasutatava funktsiooni katkestamist ja tagada ahju töötamine võimalikult suure energiatõhususega.

Küpsetusjuhiste leidmiseks vt peatükki "Nõuandeid ja näpunäiteid", Niiske küpsetus pöördõhuga. Üldisi energiasäästus soovitusi vt jaotisest „Energiatõhusus“, Energia säästmine.


## 8. KELLA FUNKTSIOONID



### 8.1 Kella funktsioonid

Kellafunktsioon	Rakendus
 Kellaageg	Kellaaja määramiseks, muutmiseks või kontrollimiseks.
 Kestus	Ahju tööaja kestuse määramiseks.
 Minutilugeja	Pöördloenduse seadistamiseks See funktsioon ei mõjuta ahju tööd. Saate funktsiooni valida igal ajal, ka siis, kui ahi on välja lülitatud.

### 8.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid



#### Kuidas seadistada: Kellaageg

 – vilgub, kui ühendate ahju elektrivõrku, kui on olnud elektrikatkestus või kui taimer pole seatud.

 ,  – vajutage aja seadmiseks.  
Umbes 5 sekundi pärast vilkumine lakkab ja ekraanil kuvatakse aeg.

#### Kuidas muuta: Kellaageg





1. samm  – vajutage korduvalt kellaaja muutmiseks.  – hakkab vilkuma.

2. samm  ,  – vajutage aja seadmiseks.  
Umbes 5 sekundi pärast vilkumine lakkab ja ekraanil kuvatakse aeg.

#### Kuidas seadistada: Kestus

1. samm Seadke ahju funktsioon ja temperatuur.



2. samm  – vajutage korduvalt.  – hakkab vilkuma.

3. samm  ,  – vajutage, et valida kestus.  
Näidikul kuvatakse: .  
 – vilgub, kui seatud aeg lõpeb. Kõlab helisignaali ja ahi lülitub välja.

4. samm Kasutage suvalist nuppu, et signaal välja lülitada.

5. samm Keerake nupud väljas-asendisse.

#### Kuidas seadistada: Minutilugeja

1. samm  – vajutage korduvalt.  – hakkab vilkuma.

## Kuidas seadistada: Minutilugeja

**2. samm** **+**, **—** – vajutage aja seadmiseks.  
Funktsioon käivitub automaatselt 5 sekundi pärast.  
Kui valitud aeg saab täis, kostab helisignaal.

**3. samm** Kasutage suvalist nuppu, et signaal välja lülitada.

**4. samm** Keerake nupud väljas-asendisse.

## Kuidas tühistada: Kella funktsioonid

**1. samm**  – vajutage korduvalt, kuni kellafunktsiooni sümbol hakkab vilkuma.

**2. samm** Vajutage ja hoidke all: **—**.  
Kellafunktsioon lülitub mõne sekundi pärast välja.

## 9. TARVIKUTE KASUTAMINE

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

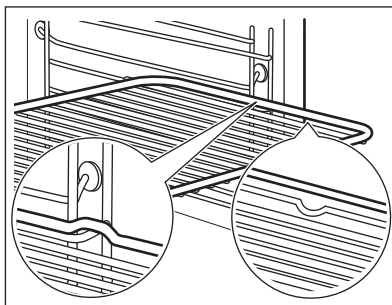
### 9.1 Tarvikute sisestamine

Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgud kujutavad endast ka

libisemisvastast abinõud. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

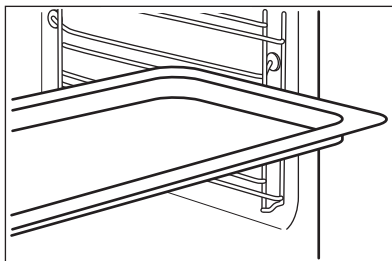
#### Traatrest:

Lükake rest ahjuriuli toe juhtsoontele ja jälgige, et restikumerused oleksid allpool.



### Sügav pann:

Lükake ahjuresst riuliraami juhtsoonte vahele.



## 10. LISAFUNKTSIOONID

### 10.1 Jahutusventilaator

Seadme töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad jahedana. Kui lülitate seadme välja, siis jätkab jahutusventilaator töötamist kuni seadme mahajahtumiseni.

### 10.2 Turvatermostaat

Ahju vale kasutamine või katkised osad võivad põhjustada ohtlikku ülekuumenemist. Selle ärahoidmiseks on ahjul olemas ohutustermostaat, mis katkestab toitevarustuse. Ahi lülitub uuesti automaatselt sisse, kui temperatuur on langenud.

## 11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 11.1 Soovitused söögi valmistamiseks

Ahjus on viis tasandit.

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

Teie ahi võib küpsetada või praadida erinevalt teie eelmisest ahjust.

Ärge asetage eriti sügavat panni kõige alumisele restile.

#### Kookide küpsetamine

Ärge avage ahjuust enne, kui 3/4 toiduvalmistamisajast on möödunud.

Kui kasutate korraga kaht küpsetusplaati, jätke nende vahele üks tasand tühjaks.

### 11.2 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitavad lisatarvikud

Kasutage tumedaid ja mittepeegeldava pinnaga nõusid. Need tõmbavad kuumust paremini sisse kui heledad ja peegelduvad pinnad.

### Liha ja kala valmistamine

Kasutage väga rasvase toidu korral sügavat panni, et ahjule ei tekiks plekke, mis võivad olla püsivad.

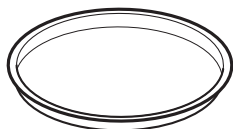
Enne lahtilõikamist laske lihal ligikaudu 15 minutit seista, et mahlad välja ei nõrguks.

Liigse suitsu vältimiseks ahjus praadimise ajal lisage sügavale pannile veidi vett. Suitsu kondenseerumise vältimiseks lisage vett, niipea kui see on kuivanud.

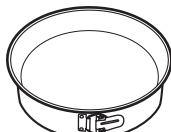
#### Toiduvalmistamisajad

Toiduvalmistamisajad sõltuvad toidu tüübist, konsistentsist ja mahust.

Algul jälgige toiduvalmistamise ajal ahju tööd. Leidke selle seadme kasutamisel oma toiduvalmistamisnõude, retseptide ja koguste kohta parimad seadistused (kuumuse seadistus, toiduvalmistamisaeg jne).



Pitsapann



Küpsetusnõu



Portsjoninõu



Pirukavorm

Tume, mittepeegelduv  
28 cm läbimõõduga






Tume, mittepeegelduv  
26 cm läbimõõduga






Keraamiline  
8 cm läbimõõduga,  
5 cm kõrged

Tume, mittepeegelduv  
28 cm läbimõõduga

### 11.3 Niiske küpsetus pöördõhuga








Parimate tulemuste saamiseks järgige  
alltoodud tabelis olevaid soovitusi.








		 (°C)		 (min)
Magusad rullid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	175	3	40 - 50
Rullid, 9 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	35 - 45
Pitsa, külmutatud, 0,35 kg	ahjures	180	2	45 - 55
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Šokolaadikook	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	45 - 50
Suflee, 6 tükki	keraamilised ahjuvormid traatrestil	190	3	45 - 55
Biskviitaignast põhi	pirukavorm traatrestil	180	2	35 - 45
Victoria võileib	ahjuvorm ahjures	170	2	35 - 50
Pošeeritud kala, 0,3 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	35 - 45
Terve kala, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	25 - 35
Kalafilee, 0,3 kg	pitsaplaat traatrestil	170	3	30 - 40
Pošeeritud liha, 0,25 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	35 - 45
Šašlõkk, 0,5 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	40 - 50
Küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	150	2	30 - 45
Makroonid, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	45 - 55
Muffinid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Soolased kondiitritooted, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Muretaignaküpsised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	150	2	40 - 50
Koogikesed, 8 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Köögiviljad, pošeeritud, 0,4 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	35 - 45
Vegan-omlett	pitsaplaat traatrestil	180	3	35 - 45
Vahemerepäraseid köögiviljad, 0,7 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	4	35 - 45

## 11.4 Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Väikesed koogid, 20 tk plaadil	Tavapärase küpsetamine	Küpsetusplaat	3	170	20 - 35	-
Väikesed koogid, 20 tk plaadil	Pöördõhk	Küpsetusplaat	3	150 - 160	20 - 35	-
Väikesed koogid, 20 tk plaadil	Pöördõhk	Küpsetusplaat	2 ja 4	150 - 160	20 - 35	-
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Tavapärase küpsetamine	Traatrest	2	180	70 - 90	-
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördõhk	Traatrest	2	160	70 - 90	-
Rasvatu biskviitkook, Ø 26 cm koozivorm	Tavapärase küpsetamine	Traatrest	2	170	40 - 50	Eelkuumutage ahju 10 min.
Rasvatu biskviitkook, Ø 26 cm koozivorm	Pöördõhk	Traatrest	2	160	40 - 50	Eelkuumutage ahju 10 min.

				 ( °C)	 (min)	
Rasvatu biskviitkook, Ø 26 cm kooivorm	Pöördõhk	Traatrest	2 ja 4	160	40 - 60	Eelkuumutage ahju 10 min.
Liivküpsised	Pöördõhk	Küpsetusplaat	3	140 - 150	20 - 40	-
Liivküpsised	Pöördõhk	Küpsetusplaat	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	-
Liivküpsised	Tavapärane küpsetamine	Küpsetusplaat	3	140 - 150	25 - 45	-
Röstleib/sai, 4–6 tk	Grill	Traatrest	4	max	1 - 5	Eelkuumutage ahju 10 min.
Veiseliha-burger, 6 tükki, 0,6 kg	Grill	Traatrest, rasvapann	4	max	20 - 30	Pange ahjuresst neljandale ahjutasandile ja rasvapann kolmandale tasandile. Keerake toitu poole küpsetusaja möödumisel. Eelkuumutage ahju 10 min.

## 12. PUHASTUS JA HOOLDUS

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 12.1 Märkused puhastamise kohta



**Puhastusvahendid**

Puhastage seadme esikülge ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga. Kontrollige ja puhastage ahjuõõnsuse raami ümber olevat tihendit.

Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.

Plekkeide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.



**Igapäevane kasutamine**

Puhastage ahi pärast igakordset kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.

Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või selle klaaspaneelidele. Kondenseerumise vähendamiseks laske seadmel enne küpsetamist 10 minutit töötada. Ärge jätke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist seadme sisemus ainult mikrokiudlapiga.



### Lisatarvikud

Pärast igat kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage ainult mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

Ärge puhastage mitterakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

## 12.2 Kuidas puhastada: Veesüvend

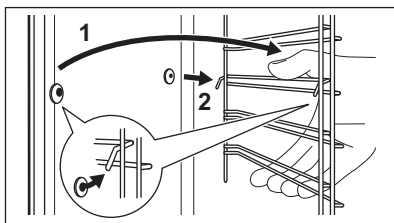
Puhastage ahjuõõnsuse süvendit, et eemaldada lubjasettejääd pärast auruküpsetust.

1. samm	2. samm	3. samm
Kallake 250 ml vett ahju põhjas olevasse süvendisse. Kasutage max 6%-list ilma lisanditeta äädikat.	Laske 30 minuti jooksul äädikal lubjasettejääd toatemperatuuril lahustada.	Puhastage ahjuõõnsus sooja vee ja lahja pesuvahendiga.
Funktsiooni seadmine: True Fan Cooking PLUS puhastage ahju iga 5 – 10 küpsetustsükli järel.		

## 12.3 Kuidas eemaldada: restitoed




Ahju puhastamiseks eemaldage restitoed .

1. samm	Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. samm	Tõmmake ahjuriuli tugee esiosa külgselna küljest lahti.
3. samm	Tõmmake ahjuresti toe tagaosa külgselna küljest lahti ja eemaldage.
4. samm	Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras. Teleskoopsiinidel olevad kinnitustihvtid peavad olema suunatud ettepoole.



## 12.4 Kuidas kasutada: Vesipuhastus

See puhastusprotseduur kasutab niiskust, et eemaldada ahjust sinna kogunenud rasv ja toidujäägid.

1. samm	Kallake vesi ahju põhjas olevasse süvendisse: 200 ml.
2. samm	Seadke funktsioon:   . Vajutage:  .

3. samm	Seadke temperatuur tasemele 90 °C.
4. samm	Laske ahjul töötada 30 min.
5. samm	Lülitage ahi välja.
6. samm	Oodake, kuni ahi on jahtunud. Kuivatage ahjuõõnsus pehme lapiga.

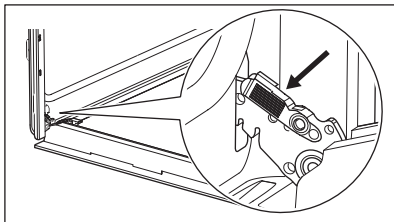
## 12.5 Kuidas eemaldada ja paigaldada: uks

Ahjuksel on kaks klaaspaneeli. Puhastamiseks saate ahjuukse ja sisemised klaaspaneelid eemaldada. Enne klaaspaneelide eemaldamist lugege tähelepanelikult läbi terve peatükk "Ukse eemaldamine ja paigaldamine".

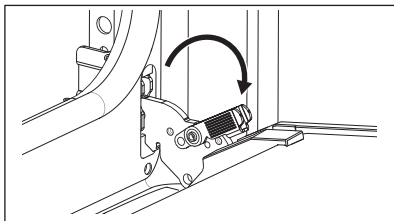
### ETTEVAATUST!

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

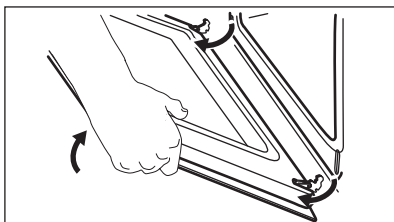
- 1. samm** Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni.



- 2. samm** Tõstke ja tõmmake sulguritest, kuni need lahti klõpsatavad.



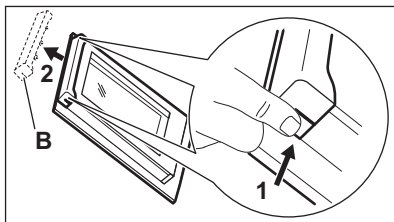
- 3. samm** Sulgege ahjuuks poole peale esimeses avatud asendis. Seejärel tõstke ja tõmmake ust, et see oma kohalt eemaldada.



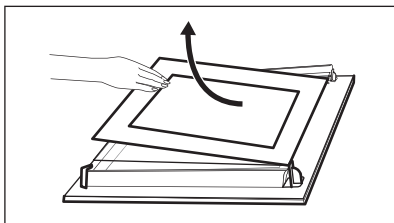
- 4. samm** Asetage uks pehmele ja tasasele pinnale.

- 5. samm** Vajutage ukse ülemises servas olevat ukse-liistu (B) kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.

- 6. samm** Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.



- 7. samm** Võtke kinni ukse klaaspaneeli ülemisest servast ja tõmmake see ettevaatlikult välja. Jälgige, et klaas libiseks hoidikutest täielikult välja.



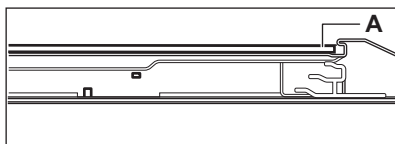
- 8. samm** Puhastage klaaspaneeli seebi ja veega. Kuivatage klaaspaneeli ettevaatlikult. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas.

- 9. samm** Pärast puhastamist paigutage klaaspaneel ja ahjuuks tagasi oma kohale.

Kui uks on õigesti paigaldatud, kuulete sulgurite kinnitamisel klõpsatust.

Tükimustriga piirkond peab asuma ukse sisekülje suunas. Pärast paigaldamist veenduge, et klaaspaneeli raami pind ei oleks trükimustriga piirkonnas puudutades kare.

Ükseliistu õigel paigaldamisel kostab klõps. Veenduge, et sisemised klaaspaneelid on paigaldatud oma kohale õigesti.



## 12.6 Kuidas asendada: lamp

### HOIATUS!

Elektrilöögi oht!  
Lamp võib olla kuum.

Hoidke halogeenlampi alati riidelapiga, et lambile ei sattuks rasvajääke.

### Enne lambi vahetamist:

#### 1. samm

Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud.

#### 2. samm

Eemaldage ahi vooluvõrgust.

#### 3. samm

Pange ahju põhjale riie.

## Tagumine lamp

- 1. samm** Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.

- 2. samm** Puhastage klaaskate.

- 3. samm** Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga.

- 4. samm** Paigaldage klaaskate.

## 13. VEAOTSING

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 13.1 Mida teha, kui...

Tabelis loetlemata variantide puhul pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

Probleem	Kontrollige, kas:
Ahi ei kuumene.	Kaitse on vallandunud.
Uksetihend on katki.	Ärge kasutage ahju. Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
Ekraanil kuvatakse „12.00“.	Toimus elektrikatkestus. Seadke kellaeg.
Vesi valgub ahjuõõnsuse süvendist välja.	Ahjuõõnsuse süvendis on liiga palju vett.
Ebarahuldavad küpsetustulemused funktsiooniga: True Fan Cooking PLUS .	Täitsite veesüvendi vee-ga.

Probleem	Kontrollige, kas:
----------	-------------------

Lamp ei tööta.	Lamp on läbi põlenud.
----------------	-----------------------

### 13.2 Hooldusandmed

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega.

Vajalikud teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. Andmesildi leiate seadme sisepinna esiraamilt. Ärge andmesilti seadme sisemusest eemaldage.

#### Soovitame kirjutada andmed siia:

Model (MOD.)	.....
Tootenumbr (PNC)	.....
Seerianumber (S.N.)	.....

## 14. ENERGIATÕHUSUS

### 14.1 Tooteteave ja tooteteabe leht vastavalt EL-i ökodisaini ja energiamärgistuse eeskirjadele

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	EOD3H70X 949499337
Energiatõhususe indeks	95.3
Energiatõhususe klass	A
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0.93 kWh/tsükkel
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.81 kWh/tsükkel
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	72 l
Ahju tüüp	Integreeritud ahi
Mass	29.9 kg

IEC/EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – 1. osa: Pliidid, ahjud, auruahjud ja grillid – Efektiivsuse mõõtmise meetodid.

## 14.2 Energia kokkuhoid



Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

Veenduge, et seadme töötamise ajal on seadme uks korralikult kinni. Ärge küpsetamise ajal seadme ust liiga tihti avage. Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage seadet enne küpsetamist.

Kui valmistate järjest mitu küpsetist, püüdke need ahju panna võimalikult lühikeste vahedega.

### Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

### Jääkkuumus

Kui küpsetusaeg on pikem kui 30 minutit, vähendage vähemalt 3–10 minutit enne küpsetusaja lõppu seadme temperatuuri. Seadme sees oleva jääkkuumuse abil küpsemine jätkub.

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.


### Toidu soojashoidmine

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

### Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

## 15. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse.

Ärge visake sümboliga  tähistatud

seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

# Καλωσορίσατε στην Electrolux! Ευχαριστούμε που επιλέξατε τη συσκευή μας.



Βρείτε υποδείξεις χρήσης, φυλλάδια, συμβουλές για την επίλυση προβλημάτων, πληροφορίες σέρβις και επισκευής:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	68
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	70
3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....	73
4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	75
5. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ.....	75
6. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	76
7. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	77
8. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....	79
9. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ.....	80
10. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....	81
11. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	81
12. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	85
13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	88
14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	89
15. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ.....	90

## 1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν τραυματισμούς ή ζημιές που είναι αποτέλεσμα λανθασμένης εγκατάστασης ή χρήσης. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες σε ένα ασφαλές μέρος με εύκολη πρόσβαση για μελλοντική αναφορά.

### 1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή

τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται. Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών και άτομα με εκτενείς και περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.

- Τα παιδιά πρέπει να εποπτεύονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν την χρησιμοποιείτε και όταν ψύχεται.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, θα πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

## 1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση.
- Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση σε εσωτερικό περιβάλλον.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε γραφεία, δωμάτια ξενοδοχείων, ξενώνες, αγροικίες και άλλα παρόμοια καταλύματα όπου τέτοια χρήση δεν υπερβαίνει τα επίπεδα της (μέσης) οικιακής χρήσης.
- Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής και η αντικατάσταση του καλωδίου πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πριν την εγκαταστήσετε στην ενσωματωμένη δομή.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα

καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος από το ηλεκτρικό ρεύμα.

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Πρέπει να προσέχετε ώστε να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις ή την επιφάνεια του εσωτερικού της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή βάζετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Για να αφαιρέσετε τα στηρίγματα σαρώων, τραβήξτε πρώτα το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σαρώων και, στη συνέχεια, το πίσω τμήμα για να το αποσπάσετε από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σαρώων, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα, καθότι μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.

## 2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

### 2.1 Εγκατάσταση



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μόνο ένα εξειδικευμένο άτομο πρέπει να εγκαταστήσει αυτήν τη συσκευή.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλο και ασφαλές μέρος που πληροί τις απαιτήσεις εγκατάστασης.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Πριν τοποθετήσετε τη συσκευή, ελέγξτε αν η πόρτα της συσκευής ανοίγει χωρίς περιορισμό.
- Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ηλεκτρικό σύστημα ψύξης. Πρέπει να λειτουργεί με την ηλεκτρική παροχή.

Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού (Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού κάτω από τον πάγκο)	590 (600) mm
Πλάτος ντουλαπιού	560 mm
Βάθος ντουλαπιού	550 (550) mm
Ύψος μπροστινού μέρους της συσκευής	594 mm
Ύψος πίσω μέρους της συσκευής	576 mm
Πλάτος μπροστινού μέρους της συσκευής	595 mm
Πλάτος πίσω μέρους της συσκευής	559 mm
Βάθος της συσκευής	569 mm
Βάθος εντοιχισμού της συσκευής	548 mm
Βάθος με ανοιχτή πόρτα	1022 mm
Ελάχιστο μέγεθος ανοίγματος εξαιρισμού. Ανοίγμα στο κάτω μέρος της πίσω πλευράς	560x20 mm
Μήκος καλωδίου ηλεκτρικής τροφοδοσίας. Το καλώδιο είναι τοποθετημένο στη δεξιά γωνία στην πίσω πλευρά	1500 mm
Βίδες τοποθέτησης	4x25 mm

## 2.2 Ηλεκτρική σύνδεση



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.
- Χρησιμοποιείτε πάντα σωστά εγκατεστημένη πρίζα με προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντέζες.

- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φως τροφοδοσίας και το καλώδιο τροφοδοσίας. Σε περίπτωση που πρέπει να αντικατασταθεί το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής, η αντικατάσταση πρέπει να γίνει από το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις μας.
- Μην επιτρέπεται σε καλώδια τροφοδοσίας να βρίσκονται κοντά ή να έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής ή με την εσοχή κάτω από τη συσκευή, ιδιαίτερα όταν βρίσκεται σε λειτουργία ή η πόρτα είναι ζεστή.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φως τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φως τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Αυτή η συσκευή παρέχεται με φως και καλώδιο τροφοδοσίας.

### Κατάλληλοι τύποι καλωδίου για εγκατάσταση ή αντικατάσταση για την Ευρώπη:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Για το τμήμα του καλωδίου ανατρέξτε στη συνολική ισχύ της πινακίδας. Μπορείτε επίσης να ανατρέξετε στον πίνακα:

Συνολική ισχύς (W)	Τμήμα καλωδίου (mm <sup>2</sup> )
μέγιστο 1380	3x0.75
μέγιστο 2300	3x1
μέγιστο 3680	3x1.5

Το καλώδιο γείωσης (πράσινο / κίτρινο καλώδιο) πρέπει να είναι κατά 2 cm μακρύτερο από το καφέ καλώδιο φάσης και το μπλε ουδέτερο καλώδιο.

## 2.3 Χρήση

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Φροντίστε τα ανοίγματα αερισμού να είναι ελεύθερα από εμπόδια.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής με τη συσκευή σε λειτουργία. Μπορεί να απελευθερωθεί ζεστός αέρας.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν είναι σε επαφή με νερό.
- Μην ασκείτε πίεση στην ανοιχτή πόρτα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση συστατικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει ένα μείγμα αλκοόλης με αέρα.
- Μην αφήνετε σπίθες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή όταν ανοίγετε την πόρτα.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα προϊόντα ή στοιχεία που είναι βρεγμένα με εύφλεκτα προϊόντα μέσα, κοντά ή πάνω στη συσκευή.

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για την αποφυγή βλάβης ή αποχρωματισμού στο σμάλτο:
  - μην τοποθετείτε σκεύη ή άλλα αντικείμενα μέσα στη συσκευή απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος της.
  - μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος του εσωτερικού της συσκευής.
  - μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη ζεστή συσκευή.
  - μην διατηρείτε υγρά πιάτα και τρόφιμα στη συσκευή αφού τελειώσετε το μαγείρεμα.
  - προσέχετε όταν αφαιρείτε ή τοποθετείτε τα αξεσουάρ.
- Ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιφάνειας ή της επιφάνειας από ανοξείδωτο ασάλι δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής.
- Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί για υγρά κέικ. Οι χυμοί φρούτων προκαλούν λεκέδες που μπορεί να είναι μόνιμοι.
- Να μαγειρεύετε πάντα με την πόρτα της συσκευής κλειστή.
- Αν η συσκευή έχει εγκατασταθεί πίσω από ένα πλαίσιο επίπλου (π.χ. μια πόρτα) φροντίστε η πόρτα να μην είναι ποτέ κλειστή όσο η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να συσσωρευτεί θερμότητα και υγρασία σε ένα κλειστό πλαίσιο επίπλου και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή, την κατοικία ή το δάπεδο. Μην κλείνετε το πλαίσιο του επίπλου προτού η συσκευή κρυώσει μετά τη χρήση.

## 2.4 Φροντίδα και καθάρισμα

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, φωτιάς, ή βλάβης στη συσκευή.

- Πριν από την εκτέλεση εργασίας συντήρησης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Υπάρχει κίνδυνος θραύσης των τζαμιών.
- Αντικαταστήστε άμεσα τα τζάμια της πόρτας όταν έχουν υποστεί ζημιά. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

- Απαιτείται προσοχή κατά την αφαίρεση της πόρτας από τη συσκευή. Η πόρτα είναι βαριά!
- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Καθαρίστε τη συσκευή με υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.
- Αν χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού για φούρνους, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία.

## 2.5 Εσωτερικός φωτισμός



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Σχετικά με τον/τους λαμπτήρα/λαμπτήρες εντός αυτού του προϊόντος και τους ανταλλακτικούς λαμπτήρες που πωλούνται ξεχωριστά: Αυτοί οι λαμπτήρες προορίζονται ώστε να αντέχουν σε εξαιρετικά δύσκολες συνθήκες σε οικιακές συσκευές, όπως σε θερμοκρασίες, δονήσεις, υγρασία ή προορίζονται να σηματοδοτούν πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργική κατάσταση της συσκευής. Δεν

προορίζονται για χρήση σε άλλες εφαρμογές και δεν είναι κατάλληλοι για τον φωτισμό οικιακών χώρων.

- Το προϊόν αυτό περιέχει φωτεινή πηγή της τάξης ενεργειακής απόδοσης G.
- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες με τις ίδιες προδιαγραφές.

## 2.6 Σέρβις

- Για την επισκευή της συσκευής, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

## 2.7 Απόρριψη



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Επικοινωνήστε με τις δημοτικές αρχές της περιοχής σας για πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο απόρριψης της συσκευής.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.
- Αφαιρέστε το μάνταλο της πόρτας για να αποτραπεί ο εγκλεισμός παιδιών ή ζώων μέσα στη συσκευή.

## 3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

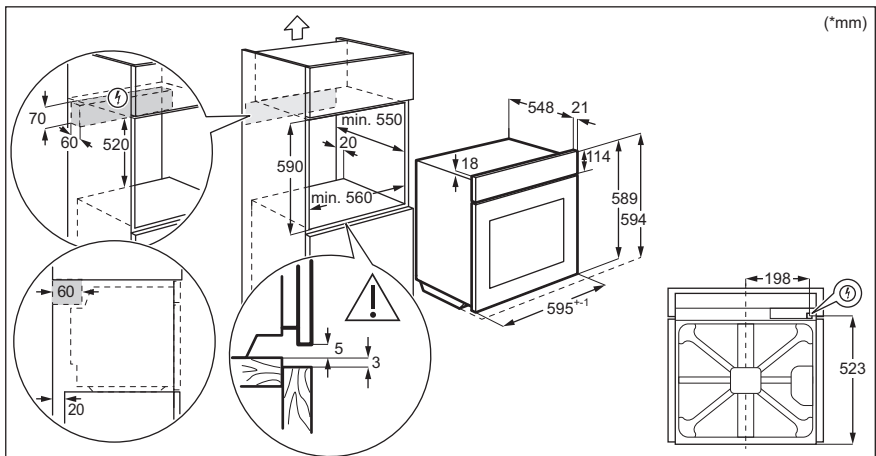
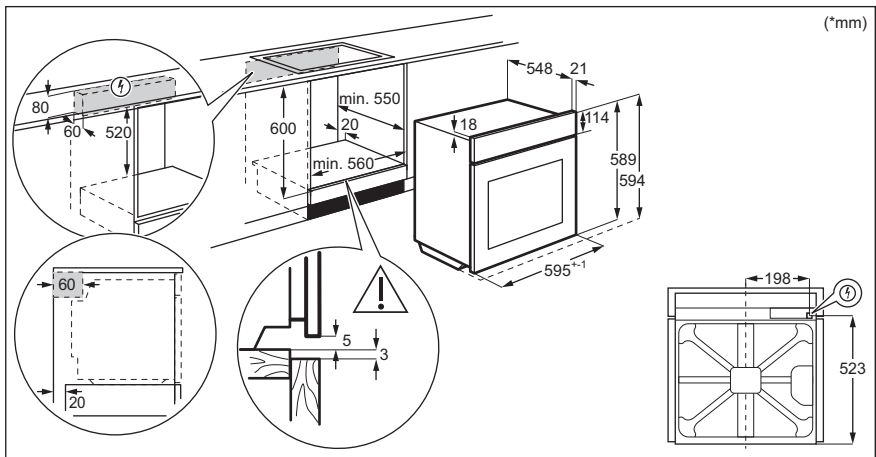
## 3.1 Εντοιχισμός



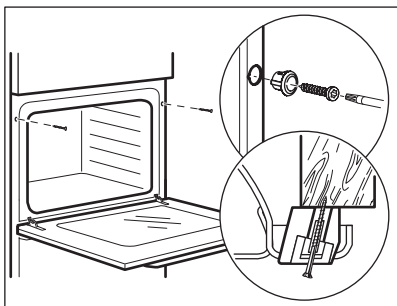
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



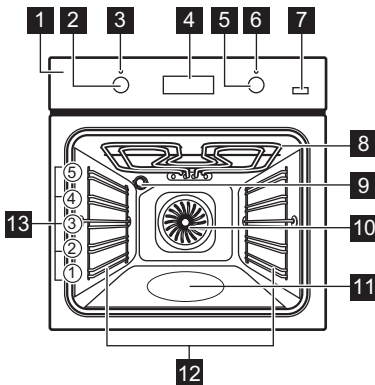


### 3.2 Στερέωση του φούρνου στο ντουλάπι



## 4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

### 4.1 Γενική επισκόπηση



- 1** Πίνακας ελέγχου
- 2** Διακόπτης προγραμμάτων θέρμανσης
- 3** Λαμπτήρα / σύμβολο λειτουργίας
- 4** Οθόνη
- 5** Διακόπτης λειτουργίας (για τη θερμοκρασία)
- 6** Ένδειξη / σύμβολο θερμοκρασίας
- 7** Ατμός Plus
- 8** Εξάρτημα ζεστάματος
- 9** Λαμπτήρας
- 10** Ανεμιστήρας
- 11** Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου - Δοχείο για τον καθαρισμό με νερό
- 12** Στήριξη ραφιού, αφαιρούμενη
- 13** Θέσεις ραφιού

### 4.2 Αξεσουάρ

- **Μεταλλική σχάρα**  
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.
- **Ταψί ψησίματος / γκριλ**  
Για ψήσιμο ή ως σκεύος για τη συλλογή του λίπους.

- **Επιπλέον βαθύ ταψί**  
Για να φτιάξετε μουσακά.
- **Τηλεσκοπικοί βραχίονες**  
Με τους τηλεσκοπικούς βραχίονες, μπορείτε να τοποθετείτε και να αφαιρείτε τις σχάρες εύκολα.

## 5. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

### 5.1 Βυθιζόμενοι διακόπτες

Για να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, πιέστε τον διακόπτη. Ο διακόπτης πετάγεται προς τα έξω.

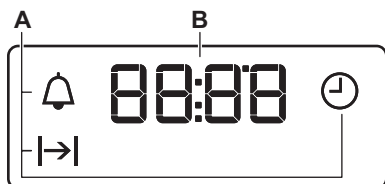
### 5.2 Πεδία αφής / Κουμπιά

—	Για ρύθμιση της ώρας.
⌚	Για ρύθμιση της λειτουργίας ρολογιού.
+	Για ρύθμιση της ώρας.



Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας Θερμός Αέρας PLUS.

### 5.3 Οθόνη



- A. Λειτουργίες ρολογιού
- B. Χρονοδιακόπτης

## 6. ΠΡΙΝ ΑΠΌ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 6.1 Πριν την πρώτη χρήση

Από τον φούρνο μπορεί να αναδυθεί μια οσμή και καπνός κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης. Βεβαιωθείτε ότι το δωμάτιο αερίζεται.



Βήμα 1



Βήμα 2



Βήμα 3

#### Ρυθμίστε το ρολόι

1. - πιάστε για να ρυθμίσετε την ώρα. Μετά από περίπου 5 δευτ., η ένδειξη σταματάει να αναβοσβήνει και στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα.

#### Καθαρίστε τον φούρνο

1. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα αφαιρούμενα στηρίγματα σχαρών από τον φούρνο.
2. Καθαρίστε τον φούρνο και τα αξεσουάρ με ένα πανί μικροϊνών, ζεστό νερό, και ένα ήπιο απορρυπαντικό.

#### Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο

1. Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: Ωρα: 1 ώ
2. Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: Ωρα: 15 λ.
3. Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: Ωρα: 15 λ.

Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει. Τοποθετήστε τα εξαρτήματα και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών στον φούρνο.

## 7. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΗΣΗ

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 7.1 Τρόπος ρύθμισης: Πρόγραμμα

**Βήμα 1** Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα.

**Βήμα 2** Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε τη θερμοκρασία .

**Βήμα 3** Όταν το μαγείρεμα ολοκληρωθεί, στρέψτε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο.


### 7.2 Ρύθμιση του προγράμματος: True Fan Cooking PLUS

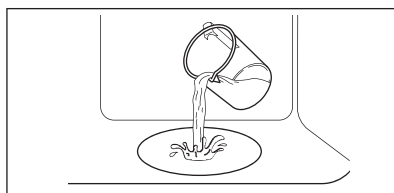
### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος εγκαυμάτων και βλάβης στη συσκευή.

**Βήμα 1** Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος.

**Βήμα 2** Γεμίστε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου με νερό της βρύσης.

 Η μέγιστη χωρητικότητα του ανάγλυφου τμήματος του εσωτερικού του φούρνου είναι 250 ml. Μη γεμίζετε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου κατά τη διάρκεια μαγειρέματος ή όταν ο φούρνος είναι ζεστός.



**Βήμα 3** Ρυθμίστε τη λειτουργία: 

Πατήστε:  . Ανάβει η ένδειξη. Λειτουργεί μόνο με τη λειτουργία: True Fan Cooking PLUS.

**Βήμα 4** Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.

**Βήμα 5** Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 10 λεπ. για να δημιουργηθεί υγρασία.

**Βήμα 6** Τοποθετήστε το φαγητό στον φούρνο.

Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και Συμβουλές».

Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου κατά το μαγείρεμα.








**Βήμα 7** Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων ζεστάματος στη θέση απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο.





 - πιέστε για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο. Η ένδειξη σβήνει.

**Βήμα 8** Αφού η λειτουργία ολοκληρωθεί, ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα. Η υγρασία που απελευθερώνεται μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.

**Βήμα 9** Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος. Αφαιρέστε το υπόλοιπο νερό από το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.

## 7.3 Προγράμματα θέρμανσης

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
 Θέση απενεργοποίησης	Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.
 Φωτισμός Φούρνου	Για ενεργοποίηση του λαμπτήρα.
  Θερμός Αέρας / True Fan Cooking PLUS / Καθαρισμός με Νερό	Για ψήσιμο μέχρι και σε τρεις θέσεις σχαρών ταυτόχρονα και για ξήρανση φαγητού. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20 - 40 °C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω/Κάτω Θέρμανση. Για την προσθήκη υγρασίας κατά τη μαγειρεία. Για την εξασφάλιση σωστού χρώματος και τραγανής κρούστας κατά το ψήσιμο. Για να γίνει το φαγητό πιο ζουμερό κατά το ξαναζέσταμα. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθαρίσματα» για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το: Καθαρισμός με Νερό.
 Υγρός αέρας μεταφοράς	Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το ψήσιμο. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μπορεί να διαφέρει από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Η θερμομαντική ισχύς μπορεί να μειωθεί. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση», Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός αέρας μεταφοράς.
 Κάτω Θέρμανση	Για το ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση και τη συντήρηση τροφίμων.
 Απόψυξη	Για την απόψυξη τροφίμων (λαχανικά και φρούτα). Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από την ποσότητα και το μέγεθος των κατεψυγμένων τροφίμων.

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
 Γρήγορο Γκριλ	Για ψήσιμο λεπτών κομματιών φαγητού σε μεγάλες ποσότητες στο γκριλ, καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.
 Γκριλ με Θερμό Αέρα	Για ψήσιμο μεγάλων μεριδών κρέατος ή πουλερικών με κόκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.
 Λειτουργία Πίτσας	Για ψήσιμο πίτσας. Για εντατικό ρόδισμα και τραγανή βάση.
 Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο σε μία θέση σχάρας.

## 7.4 Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός αέρας μεταφοράς




Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιήθηκε για συμμόρφωση με την τάξη ενεργειακής απόδοσης και τις απαιτήσεις για τον οικολογικό σχεδιασμό (σύμφωνα με EU 65/2014 και EU 66/2014). Δοκιμές σύμφωνα με το: IEC/EN 60350-1.

Η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να είναι κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, έτσι ώστε η λειτουργία να μη διακόπτεται και ο φούρνος να λειτουργεί με την υψηλότερη δυνατή ενεργειακή απόδοση.

Για τις οδηγίες μαγειρέματος ανατρέξτε στο κεφάλαιο, «Υποδείξεις και συμβουλές», Υγρός αέρας μεταφοράς. Για γενικές συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ενεργειακή Απόδοση», Εξοικονόμηση Ενέργειας.

## 8. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ


### 8.1 Λειτουργίες ρολογιού

Λειτουργία ρολογιού	Χρήση
 Ωρα	Για ρύθμιση, αλλαγή ή έλεγχο της ώρας.
 Διάρκεια	Για ρύθμιση της διάρκειας λειτουργίας του φούρνου.
 Χρονομετρητής	Για να ρυθμίσετε αντίστροφη μέτρηση. Αυτή η λειτουργία δεν έχει επίδραση στη λειτουργία του φούρνου. Μπορείτε να ρυθμίσετε αυτή τη ρύθμιση οποιαδήποτε στιγμή, επίσης όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.

### 8.2 Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργίες ρολογιού



#### Τρόπος ρύθμισης: Ωρα


 - αναβοσβήνει όταν συνδέσετε τον φούρνο στην τροφοδοσία ρεύματος, όταν υπήρξε διακοπή ρεύματος ή όταν δεν έχει ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης.

 - πιέστε για να ρυθμίσετε την ώρα.

Μετά από περίπου 5 δευτ., η ένδειξη σταματάει να αναβοσβήνει και στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα.

#### Τρόπος αλλαγής: Ωρα

**Βήμα 1**  - πιέστε επανειλημμένα για να αλλάξετε την ώρα.  - αρχίζει να αναβοσβήνει.


**Βήμα 2**  - πιέστε για να ρυθμίσετε την ώρα.  
Μετά από περίπου 5 δευτ., η ένδειξη σταματάει να αναβοσβήνει και στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα.

#### Τρόπος ρύθμισης: Διάρκεια

**Βήμα 1** Ρυθμίστε τη λειτουργία και τη θερμοκρασία του φούρνου.

**Βήμα 2**  - πιέστε επανειλημμένα.  - αρχίζει να αναβοσβήνει.

**Βήμα 3**  - πιέστε για να ρυθμίσετε τη διάρκεια.

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη: .


 - αναβοσβήνει όταν ολοκληρωθεί ο ρυθμισμένος χρόνος. Ακούγεται το σήμα και ο φούρνος απενεργοποιείται.

**Βήμα 4** Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα.

**Βήμα 5** Στρέψετε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης.

## Τρόπος ρύθμισης: Χρονομετρητής

**Βήμα 1**  - πιέστε επανειλημμένα.  - αρχίζει να αναβοσβήνει.


**Βήμα 2**  - πιέστε για να ρυθμίσετε την ώρα.  
Η λειτουργία ξεκινά αυτόματα μετά από 5 δευτ.  
Μόλις παρέλθει ο ρυθμισμένος χρόνος, ακούγεται ένα σήμα.

**Βήμα 3** Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα.

**Βήμα 4** Στρέψετε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης.

## Τρόπος ακύρωσης: Λειτουργίες ρολογιού

**Βήμα 1**  - πιέστε επανειλημμένα μέχρι το σύμβολο της λειτουργίας ρολογιού να αρχίσει να αναβοσβήνει.

**Βήμα 2** Πιέστε παρατεταμένα: .  
Η λειτουργία ρολογιού απενεργοποιείται μετά από μερικά δευτερόλεπτα.

## 9. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

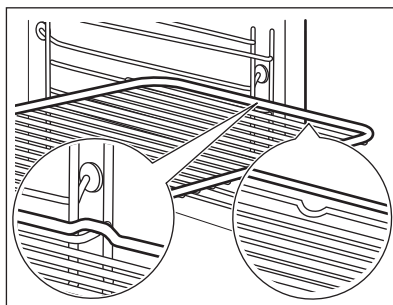
### 9.1 Εισαγωγή αξεσουάρ

Μια μικρή εγκοπή στο πάνω μέρος αυξάνει την ασφάλεια. Οι εγκοπές λειτουργούν επίσης

ως ασφάλειες ανατροπής. Το υπερυψωμένο πλαίσιο γύρω από τη σχάρα αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών από αυτήν.

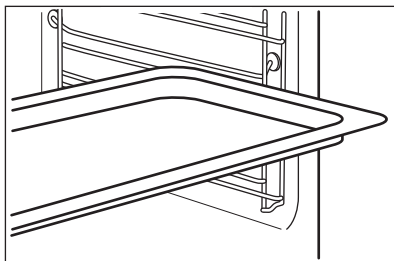
#### Μεταλλική σχάρα:

Σπρώξτε τη σχάρα ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος της σχάρας και βεβαιωθείτε ότι τα πόδια είναι στραμμένα προς τα κάτω.



### **Βαθύ ταψί:**

Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών.



## **10. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ**

### **10.1 Ανεμιστήρας ψύξης**

Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται αυτόματα για να διατηρηθούν ψυχρές οι επιφάνειες της συσκευής. Εάν απενεργοποιήσετε τη συσκευή, ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να κρυώσει η συσκευή.

### **10.2 Θερμοστάτης ασφαλείας**

Η εσφαλμένη λειτουργία του φούρνου ή τα ελαττωματικά εξαρτήματα μπορούν να

προκαλέσουν επικίνδυνη υπερθέρμανση. Για να αποτραπεί κάτι τέτοιο, ο φούρνος διαθέτει θερμοστάτη ασφαλείας, ο οποίος διακόπτει την παροχή ρεύματος. Ο φούρνος ενεργοποιείται ξανά αυτόματα μόλις μειωθεί η θερμοκρασία.

## **11. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ**



Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### **11.1 Συστάσεις μαγειρέματος**

Ο φούρνος έχει πέντε θέσεις σχαρών.

Μετρήστε τις θέσεις των σχαρών αρχίζοντας από το κάτω μέρος του φούρνου.

Ο φούρνος σας μπορεί να ψήνει με διαφορετικό τρόπο σε σχέση με τον φούρνο που είχατε.

Μην τοποθετείτε το επιπλέον βαθύ ταψί στην κάτω, τελευταία θέση.

#### **Ψήσιμο κέικ**

Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου πριν περάσουν τα 3/4 του χρόνου μαγειρέματος που έχετε ορίσει.

Εάν χρησιμοποιείτε δύο ταψιά ψησίματος ταυτόχρονα, αφήστε ένα κενό ράφι μεταξύ τους.

#### **Μαγείρεμα κρέατος και ψαριού**

Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί για κάθε λιπαρό τρόφιμο για να αποφύγετε λεκέδες που μπορεί να γίνουν μόνιμοι.

Αφήστε το κρέας να «ξεκουραστεί» για περίπου 15 λεπτά πριν το κόψετε, για να μην χάσει τα υγρά του.

Για να αποφύγετε τον υπερβολικό καπνό στον φούρνο κατά το ψήσιμο, προσθέστε νερό στο βαθύ ταψί. Για να αποφύγετε τη συμπύκνωση του καπνού, προσθέτετε νερό κάθε φορά που εξατμίζεται.

#### **Χρόνος μαγειρέματος**

Ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από τον τύπο φαγητού, τη σύστασή του και τον όγκο.

Αρχικά, παρακολουθήστε την απόδοση όταν μαγειρεύετε. Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή, βρείτε τις καλύτερες ρυθμίσεις (ρύθμιση θερμότητας, χρόνος μαγειρέματος,

κ.λπ.) για τα μαγειρικά σας σκεύη, τις συνταγές και τις ποσότητες.

## 11.2 Υγρός αέρας μεταφοράς - προτεινόμενα αξεσουάρ

Χρησιμοποιείτε σκούρα και μη ανακλαστικά βαθιά ταψιά/φόρμες και δοχεία. Έχουν καλύτερη απορρόφηση θερμότητας από τα ανοιχτόχρωμα και ανακλαστικά σκεύη.



Ταψί πίτσας

Σκούρο, μη ανακλαστικό  
Διαμέτρου 28 cm



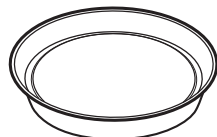
Πυρίμαχο ταψί

Σκούρο, μη ανακλαστικό  
Διάμετρος 26 cm



Κεραμικό φόρμα-  
κία

Κεραμικό  
Διαμέτρου 8 cm,  
ύψους 5 cm













Βαθύ ταψί/φόρμα βάσης  
τάρτας

Σκούρο, μη ανακλαστικό  
Διαμέτρου 28 cm

## 11.3 Υγρός αέρας μεταφοράς








Για καλύτερα αποτελέσματα, ακολουθήστε τις προτάσεις που αναγράφονται στον παρακάτω πίνακα.








		 (°C)		 (ΛΕΠ.)
Γλυκά ψωμάκια, 12 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	175	3	40 - 50
Ψωμάκια, 9 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	35 - 45
Πίτσα, κατεψυγμένη, 0,35 kg	μεταλλική σχάρα	180	2	45 - 55
Κέικ Κορμός	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	30 - 40
Κέικ brownie	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	45 - 50
Σουφλέ, 6 κομμάτια	μικρές κεραμικές φόρμες σε μεταλλική σχάρα	190	3	45 - 55
Βάση τάρτας από αφράτη ζύμη	βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας σε μεταλλική σχάρα	180	2	35 - 45
Κέικ «σάντουιτς»	σκεύος ψησίματος σε μεταλλική σχάρα	170	2	35 - 50
Ψάρι ποσέ, 0,3 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	35 - 45

		 (°C)		 (ΛΕΠ.)
Ψάρι ολόκληρο, 0,2 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	180	3	25 - 35
Ψάρι φιλέτο, 0,3 kg	ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα	170	3	30 - 40
Κρέας ποσέ, 0,25 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	180	3	35 - 45
Σουβλάκια, 0,5 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	180	3	40 - 50
Μπισκότα, 16 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	150	2	30 - 45
Μακαρόν, 20 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	180	2	45 - 55
Κέικ Muffins, 12 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	170	2	30 - 40
Αλμυρά αρτοσκευάσματα, 16 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	170	2	35 - 45
Μπισκότα βουτύρου, 20 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	150	2	40 - 50
Ταρτάκια, 8 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	170	2	30 - 40
Λαχανικά, ποσέ, 0,4 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	180	2	35 - 45
Χορτοφαγική ομελέτα	ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα	180	3	35 - 45
Μεσογειακά λαχανικά, 0,7 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	180	4	35 - 45

## 11.4 Πληροφορίες για ιδρύματα δοκιμών

Δοκιμές σύμφωνα με το πρότυπο IEC 60350-1.

				 (°C)	 (ΛΕΠ)	
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Ταψί ψησίματος	3	170	20 - 35	-
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	3	150 - 160	20 - 35	-

				 ( °C)	 (λεπ)	
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ ταψί	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	2 και 4	150 - 160	20 - 35	-
Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Μεταλλική σχάρα	2	180	70 - 90	-
Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm	Θερμός Αέρας	Μεταλλική σχάρα	2	160	70 - 90	-
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, φόρμα για κέικ Ø26 cm	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Μεταλλική σχάρα	2	170	40 - 50	Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπ.
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, φόρμα για κέικ Ø26 cm	Θερμός Αέρας	Μεταλλική σχάρα	2	160	40 - 50	Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπ.
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, φόρμα για κέικ Ø26 cm	Θερμός Αέρας	Μεταλλική σχάρα	2 και 4	160	40 - 60	Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπ.
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	3	140 - 150	20 - 40	-
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	2 και 4	140 - 150	25 - 45	-
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Ταψί ψησίματος	3	140 - 150	25 - 45	-
Τοστ, 4 - 6 τεμάχια	Γκριλ	Μεταλλική σχάρα	4	μέγ.	1 - 5	Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπ.
Μοσχαρίσιο μπιφτέκι, 6 τεμάχια, 0,6 kg	Γκριλ	Μεταλλική σχάρα, λεκάνη συλλογής	4	μέγ.	20 - 30	Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα στο τέταρτο επίπεδο και το ταψί για τα λίπη στο τρίτο επίπεδο του φούρνου. Γυρίστε το φαγητό μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος. Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπ.

## 12. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 12.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό



Προϊόντα Καθαρισμού

Καθαρίστε την πρόσοψη της συσκευής μ' ένα πανί μικροϊνών με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Καθαρίστε και ελέγξτε το λάστιχο της πόρτας γύρω από το πλαίσιο του εσωτερικού του φούρνου.

Χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα καθαρισμού για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες.

Καθαρίστε τους λεκέδες με ένα ήπιο απορρυπαντικό.



Καθημερινή Χρήση

Καθαρίζετε το εσωτερικό του φούρνου μετά από κάθε χρήση. Η συσσώρευση λίπους ή άλλων υπολειμμάτων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.

Μπορεί να σχηματιστούν υδρατμοί στη συσκευή ή στα γυάλινα πάνελ της πόρτας. Για να μειώσετε τη συμπύκνωση υδρατμών, αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 10 λεπτά πριν από το μαγείρεμα. Μην αποθηκεύετε φαγητό στη συσκευή για περισσότερο από 20 λεπτά. Σκουπίστε το εσωτερικό μ' ένα πανί από μικροϊνες μετά από κάθε χρήση.



Αξεσουάρ

Καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε μόνο πανί από μικροϊνες με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Μην καθαρίζετε τα αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων.

Μην καθαρίζετε τα αντικολητικά αξεσουάρ χρησιμοποιώντας ισχυρά καθαριστικά ή αιχμηρά αντικείμενα.

### 12.2 Τρόπος καθαρισμού: Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου

Καθαρίστε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου για να αφαιρέσετε κατάλοιπα αλάτων μετά το μαγείρεμα με ατμό.

Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3
Ρίξτε: 250 ml λευκό ξύδι στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου. Χρησιμοποιήστε ξύδι 6% χωρίς πρόσθετα.	Αφήστε το ξύδι να διαλύσει τα κατάλοιπα αλάτων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 30 λεπτά.	Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου με ζεστό νερό και μαλακό πανί.
Για τη λειτουργία: True Fan Cooking PLUS καθαρίζετε τον φούρνο κάθε 5 - 10 κύκλους μαγειρέματος.		

## 12.3 Τρόπος αφαίρεσης: Στηρίγματα σχαρών

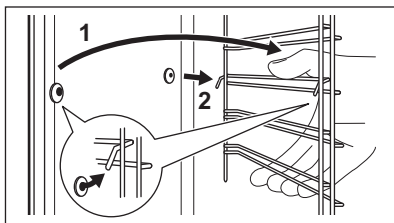
Αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών για να καθαρίσετε τον φούρνο.

**Βήμα 1** Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.

**Βήμα 2** Τραβήξτε το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών για να το αποσπάσετε από το πλαίσιο τοίχωμα.

**Βήμα 3** Τραβήξτε το πίσω άκρο του στηρίγματος σχαρών από το πλαίσιο τοίχωμα και αφαιρέστε το.




**Βήμα 4** Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά. Οι πείροι συγκράτησης στους τηλεσκοπικούς βραχίονες πρέπει να είναι στραμμένοι προς τα εμπρός.



## 12.4 Τρόπος χρήσης: Καθαρισμός με Νερό

Αυτή η διαδικασία καθαρισμού χρησιμοποιεί υγρασία για την αφαίρεση υπολειμμάτων λίπους και τροφών από τον φούρνο.

**Βήμα 1** Τοποθετήστε νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου: 200 ml.

**Βήμα 2** Ρυθμίστε τη λειτουργία:    
Πατήστε: 

**Βήμα 3** Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 90 °C.

**Βήμα 4** Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 30 λεπτά.

**Βήμα 5** Απενεργοποιήστε τον φούρνο.

**Βήμα 6** Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος. Σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί.

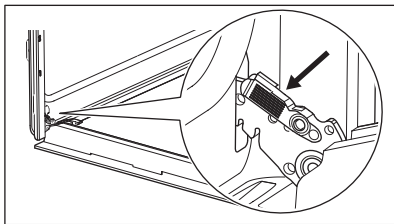
## 12.5 Τρόπος αφαίρεσης και τοποθέτησης: Πόρτα

Η πόρτα του φούρνου διαθέτει δύο τζάμια. Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου και το εσωτερικό τζάμι για καθαρισμό. Διαβάστε ολόκληρες τις οδηγίες σχετικά με την «Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας», προτού αφαιρέσετε τα τζάμια.

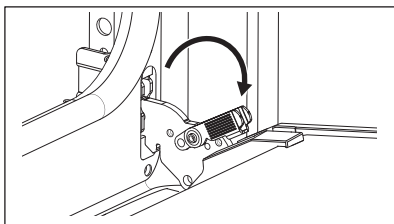
### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο χωρίς τα τζάμια.

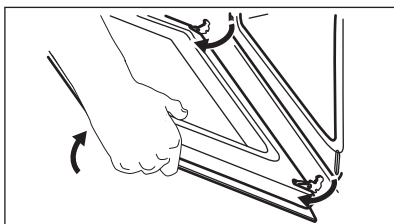
**Βήμα 1** Ανοίξτε εντελώς την πόρτα και κρατήστε και τους δύο μεντεσέδες.



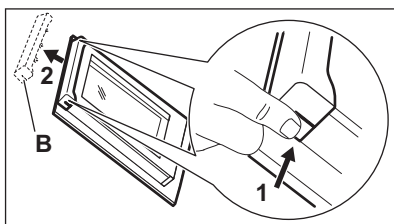
**Βήμα 2** Ανασηκώστε και τραβήξτε τα μάνδαλα μέχρι να κουμπώσουν με κλικ.



**Βήμα 3** Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι τη μέση στην πρώτη θέση ανοίγματος. Στη συνέχεια, ανασηκώστε και τραβήξτε την πόρτα για να την αφαιρέσετε από την υποδοχή της.

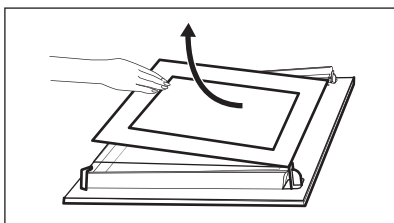


**Βήμα 4** Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια.



**Βήμα 5** Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας (B) στο πάνω άκρο της πόρτας στις δύο πλευρές και σπρώξτε προς τα μέσα για να απασφαλιστεί το κλιπ.

**Βήμα 6** Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.



**Βήμα 7** Κρατήστε το τζάμι της πόρτας από την επάνω πλευρά του και τραβήξτε το προσεκτικά προς τα έξω. Βεβαιωθείτε ότι το τζάμι ολισθαίνει εντελώς εκτός των στηριγμάτων.

**Βήμα 8** Καθαρίστε τα τζάμια με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε προσεκτικά τα τζάμια. Μην καθαρίζετε τα τζάμια στο πλυντήριο πιάτων.

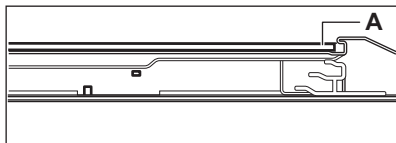
## Βήμα 9

Μετά τον καθαρισμό, τοποθετήστε το τζάμι και την πόρτα του φούρνου.

Εάν η πόρτα έχει τοποθετηθεί σωστά, θα ακούσετε ένα χαρακτηριστικό κλικ όταν κλείνετε τα μάνδαλα.

Η εκτυπωμένη ζώνη πρέπει να είναι στραμμένη προς την εσωτερική πλευρά της πόρτας. Βεβαιωθείτε ότι, μετά την εγκατάσταση, η επιφάνεια του πλαισίου του τζαμιού στις εκτυπωμένες ζώνες δεν είναι άγρια στην υφή όταν την αγγίζετε.

Όταν τοποθετηθούν σωστά, το πλαίσιο της πόρτας κάνει κλικ καθώς ασφαλίζει στη θέση του. Βεβαιωθείτε ότι έχετε εγκαταστήσει το εσωτερικό τζάμι στις υποδοχές σωστά.



## 12.6 Τρόπος αντικατάστασης: Λαμπτήρας



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.  
Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

Πιάνετε πάντα τον λαμπτήρα αλογόνου με ένα πανί, για να αποτρέψετε το κάψιμο υπολειμμάτων λίπους επάνω στον λαμπτήρα.

### Προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα:

Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3
Απενεργοποιήστε τον φούρνο. Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος.	Αποσυνδέστε τον φούρνο από το ρεύμα.	Τοποθετήστε ένα πανί στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

## Πίσω λαμπτήρας

<b>Βήμα 1</b>	Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα για να το αφαιρέσετε.
<b>Βήμα 2</b>	Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.
<b>Βήμα 3</b>	Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με έναν κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό σε θερμοκρασίες έως 300 °C.
<b>Βήμα 4</b>	Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.

## 13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 13.1 Τι να κάνετε αν...

Για περιπτώσεις που δεν περιλαμβάνονται σε αυτόν τον πίνακα, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Πρόβλημα	Ελέγξτε εάν...
Ο φούρνος δεν προθερμαίνεται.	Έχει καεί η ασφάλεια.
Το λάστιχο στεγανοποίησης της πόρτας έχει υποστεί ζημιά.	Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο. Επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Πρόβλημα	Ελέγξτε εάν...
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "12.00".	Υπήρξε μια διακοπή ρεύματος. Ρυθμίστε την ώρα.
Το νερό διαρρέει από το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.	Υπάρχει πάρα πολύ νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.
Μη ικανοποιητική απόδοση μαγειρέματος της λειτουργίας: True Fan Cooking PLUS.	Γεμίσατε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου με νερό.
Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί.	Ο λαμπτήρας έχει καεί.

### 13.2 Δεδομένα σέρβις

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με τον

αντιπρόσωπό μας ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο του εσωτερικού της συσκευής. Μην αφαιρείτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών από το εσωτερικό της συσκευής.

#### Συνιστούμε να γράψετε τα δεδομένα εδώ:

Μοντέλο (MOD.)	.....
Κωδικός Προϊόντος (PNC)	.....
Σειριακός αριθμός (S.N.)	.....

## 14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ

### 14.1 Πληροφορίες προϊόντος και Φύλλο πληροφοριών προϊόντος σύμφωνα με τους Κανονισμούς περί οικολογικού σχεδιασμού και Ενεργειακής επισήμανσης της ΕΕ,

Όνομα προμηθευτή	Electrolux
Ταυτότητα μοντέλου	EOD3H70X 949499337
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης	95.3
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, συμβατική λειτουργία	0.93 kWh/κύκλο
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, λειτουργία με υποβοήθηση ανεμιστήρα	0.81 kWh/κύκλο
Αριθμός κοιλοτήτων	1
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια
Ένταση	72 l
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος φούρνος
Μάζα	29.9 kg

IEC/EL 60350-1 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 1: Σειρές, φούρνοι, φούρνοι ατμού και γκριλ - Μέθοδοι μέτρησης της απόδοσης.

## 14.2 Εξοικονόμηση ενέργειας



Η συσκευή διαθέτει δυνατότητες που συμβάλλουν στην εξοικονόμηση ενέργειας κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος.

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα της συσκευής είναι κλειστή όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μην ανοίγετε την πόρτα της συσκευής συχνά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Διατηρείτε καθαρό το λάστιχο της πόρτας και βεβαιωθείτε ότι είναι καλά στερεωμένο στη θέση του.

Χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαγειρικά σκεύη για να βελτιώσετε την εξοικονόμηση ενέργειας.

Όταν είναι εφικτό, μην προθερμαίνετε τη συσκευή πριν το μαγείρεμα.

Όταν μαγειρεύετε μερικά φαγητά τη φορά, μην αφήνετε να παρέλθει μεγάλο χρονικό διάστημα μεταξύ του ψησίματος τους.

### Μαγείρεμα με αέρα

Όποτε είναι εφικτό, χρησιμοποιήστε τις λειτουργίες μαγειρέματος με αέρα για να εξοικονομήσετε ενέργεια.

### Υπολειπόμενη θερμότητα

Όταν η διάρκεια μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 30 λεπτά, μειώστε τη θερμοκρασία της συσκευής στο ελάχιστο 3 - 10 λεπτ. προτού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Η υπολειπόμενη θερμότητα εσωτερικά της συσκευής θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεστάνετε άλλα φαγητά.


### Διατήρηση της θερμοκρασίας του φαγητού


Επιλέξτε τη χαμηλότερη δυνατή ρύθμιση θερμοκρασίας για να χρησιμοποιήσετε την υπολειπόμενη θερμότητα και να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό.

### Υγρός αέρας μεταφοράς

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομήτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα.

## 15. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές. Μην απορρίπτετε με

τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο . Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

# Üdvözljük az Electrolux honlapján! Köszönjük, hogy a mi készülékünket választotta.



Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

A változtatások jogát fenntartjuk.

## TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	91
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	93
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	96
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	98
5. KEZELŐPANEL.....	98
6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	99
7. NAPI HASZNÁLAT.....	99
8. ÓRAFUNKCIÓK.....	101
9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	103
10. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	103
11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	104
12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	107
13. HIBAEELHÁRÍTÁS.....	110
14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	111
15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	112

## 1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

### 1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban

az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossgal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.

- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

## 1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezett személy végezheti el.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.

- **FIGYELEM:** Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- **FIGYELEM:** Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket vagy a sütőtér felületét.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés

#### FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelte üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy annak ajtaja akadálytalanul nyitható-e.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Ezt az elektromos tápegységgel kell működtetni.

Konyhaszekrény minimális magassága (konyhaszekrény minimális magassága a munkalap alatt)	590 (600) mm
Konyhaszekrény szélessége	560 mm
Konyhaszekrény mélysége	550 (550) mm
Készülék elülső részének magassága	594 mm
Készülék hátulsó részének magassága	576 mm
Készülék elülső részének szélessége	595 mm
Készülék hátulsó részének szélessége	559 mm
Készülék mélysége	569 mm
Készülék beépített mélysége	548 mm
Mélység nyitott ajtónál	1022 mm
Szellőzőnyílás minimális mérete. A hátsó oldal alján elhelyezett nyílás	560x20 mm

Hálózati tápkábel hosszúsága. A kábel a hátsó oldal jobb sarkánál helyezkedik el	1500 mm
Rögzítőcsavarok	4x25 mm

## 2.2 Elektromos csatlakozás

### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból

eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.

- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Ez a készülék hálózati csatlakozókábellel és dugasszal kerül szállításra.

### **Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezeték típusok Európa számára:**

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

A kábel keresztmetszetéhez nézze meg az adattáblán szereplő összteljesítményt. Hivatkozhat a táblára is:

Összteljesítmény (W)	Vezeték keresztmetszet (mm <sup>2</sup> )
maximum 1380	3x0.75
maximum 2300	3x1
maximum 3680	3x1.5

A földelővezetéknek (zöld/sárga) 2 cm-rel hosszabbnak kell lennie a barna fázisnál és a kék semleges vezetéknel

## 2.3 Használat

### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.

- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetéjére.

### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
  - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
  - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
  - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- Főzés közben a készülék ajtaját mindig tartsa csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készülék borítása vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

## 2.4 Ápolás és tisztítás

### FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- Tisztítsa meg a készüléket egy puha, nedves kendővel. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószert csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

## 2.5 Belső világítás

### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.
- Ez a termék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

## 2.6 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre.
- Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.

## 2.7 Ártalmatlanítás

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek vagy háziállatok készülékben rekedését.

## 3. ÜZEMBE HELYEZÉS

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

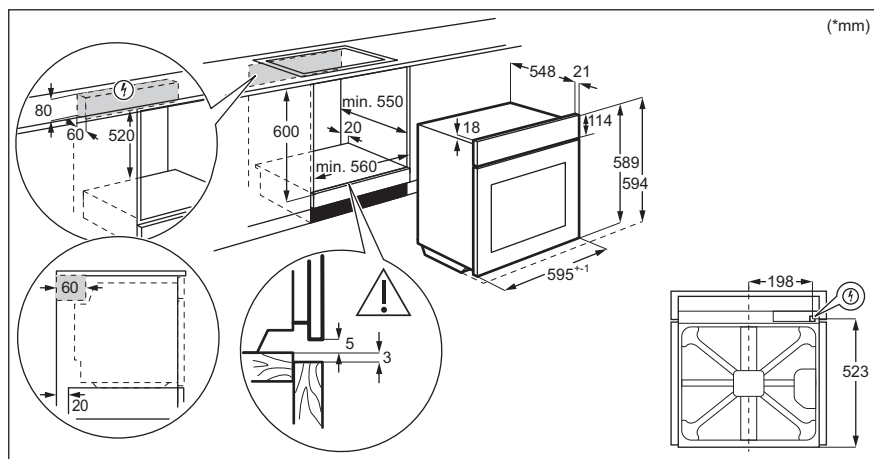
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

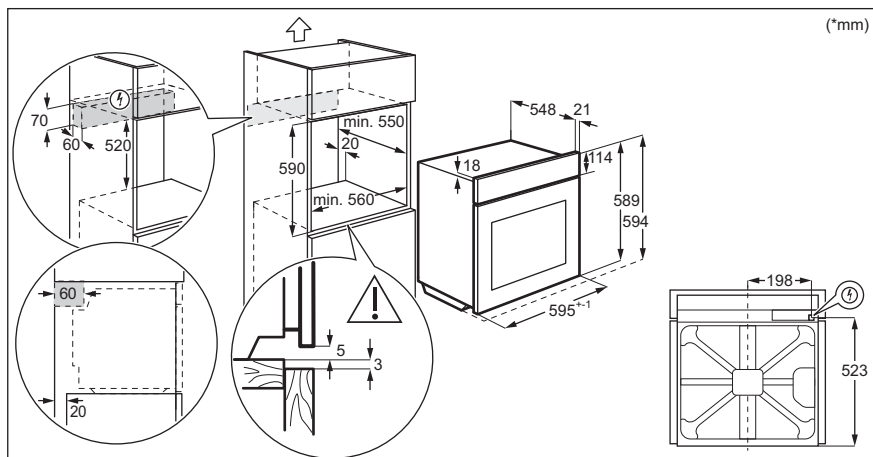
### 3.1 Beépítés



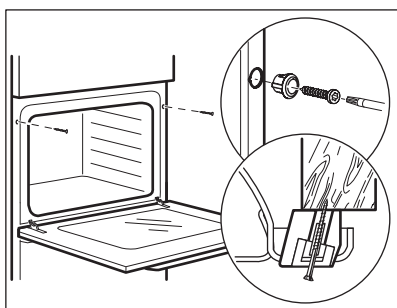
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



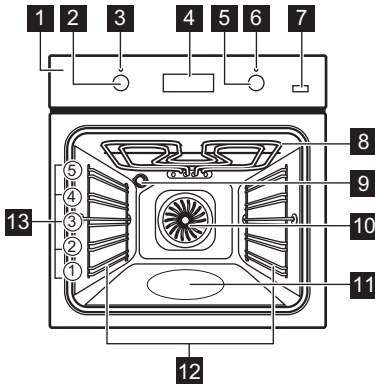


### 3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



## 4. TERMÉKLEÍRÁS

### 4.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3 Tápellátási lámpa / szimbólum
- 4 Kijelző
- 5 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 6 Hőmérséklet-visszajelző / szimbólum
- 7 Extra gőz
- 8 Fűtőbetét
- 9 Lámpa
- 10 Ventilátor
- 11 Sütőtér mélyedése - Víztisztítás tartálya
- 12 Polctartó, eltávolítható
- 13 Polcpozíciók

### 4.2 Tartozékok

- **Sütőrács**  
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.
- **Mély tepsí**  
Sütemények és húсок sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

- **Extra mély tepsí**  
Muszaka készítéséhez.
- **Teleszkópos sínek**  
A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.

## 5. KEZELŐPANEL

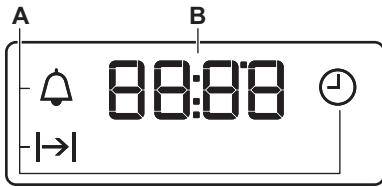
### 5.1 Visszahúzható gombok

A készülék használatához nyomja meg a gombot. A gomb kiugrik.

### 5.2 Érzékelőmezők / Gombok

—	A pontos idő beállítása.
⌚	Egy órafunkció beállítása.
+	A pontos idő beállítása.
🔥	A Forró légbefúvás PLUSZ funkció be- és kikapcsolása.

## 5.3 Kijelző



- A. Óra funkciók
- B. Időzítő

## 6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 6.1 Az első használat előtt

Előmelegítés közben szagot és füstöt bocsáthat ki a sütő. Ügyeljen arra, hogy a helyiség szellőztetve legyen.



1. lépés




2. lépés



3. lépés





#### Óra beállítása

1.  – nyomja meg a pontos idő beállításához. Körülbelül 5 másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.

#### A sütő tisztítása

1. Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből és a kivehető polctartót is távolítsa el.
2. Kizárólag mikroszálas ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőt és a tartozékokat.

#### Melegítse elő az üres sütőt

1. Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkcionál:  funkciót.  
Időtartam: 1 óra.
2. Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkcionál:  funkciót.  
Időtartam: 15 perc.
3. Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkcionál:   funkciót.  
Időtartam: 15 perc.

Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön. Helyezze a sütőbe a tartozékokat és a kivehető polctartókat.

## 7. NAPI HASZNÁLAT

### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 7.1 Hogyan állítsa be: Sütőfunkció


- 1. lépés** A sütőfunkciók gombját forgassa el a sütőfunkció kiválasztásához.
- 2. lépés** Forgassa el a szabályozógombot a hőmérsékletre.

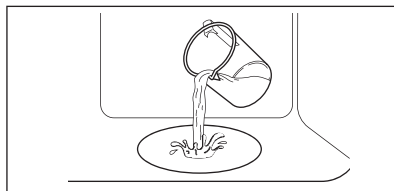
- 3. lépés** Amikor a sütés véget ér, a sütő kikapcsolásához fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe.




## 7.2 A funkció beállítása: True Fan Cooking PLUS

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn!


- 1. lépés** Ellenőrizze, hogy lehült-e a sütő.
- 2. lépés** Csapvízzel töltsse fel a sütőtér mélyedését.  
 A sütőtér mélyedésének maximális úrtartalma 250 ml. Ne töltsön vizet a sütőtér mélyedésébe sütés közben, vagy amikor a sütő forró.











- 3. lépés** Állítsa be a funkciót: .  
Nyomja meg: . A visszajelző világítani kezd. A funkció csak ezzel a funkcióval működik: True Fan Cooking PLUS funkció.
- 4. lépés** Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre.
- 5. lépés** Melegítse elő az üres sütőt 10 perccig, hogy párát hozzon létre.
- 6. lépés** Tegye az ételt sütőbe.  
Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.  
Sütés közben ne nyissa ki a sütő ajtaját.
- 7. lépés** A sütő kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.  
 - nyomja meg a sütő kikapcsolásához. Kialszik a visszajelző.
- 8. lépés** A funkció befejeződése után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet.
- 9. lépés** Ellenőrizze, hogy lehült-e a sütő. Távolítsa el a sütőtér bemélyedéséből a maradék vizet.

## 7.3 Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
<b>0</b>	A készülék ki van kapcsolva.
Kikapcsolt pozíció	

Sütőfunkció	Alkalmazás
	A sütőlámpa bekapcsolása.
Sütő világítás	

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <p>Hőlégbefúvás, nagy hőfok / True Fan Cooking PLUS / Víztisztítás</p>	<p>Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. Állítsa a hőmérsékletet 20-40 °C fokkal alacsonyabbra, mint a Alsó + felső sütés.</p> <p>Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő szín és ropogós kéreg elérése sütés közben. Ujramelegítéskor szaftosabb állag elérése.</p> <p>Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet a használati útmutatóban a következőhöz: Aqua Clean.</p>
 <p>Konvekciós levegő (nedves)</p>	<p>A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalóként olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves).</p>
 <p>Alsó sütés</p>	<p>Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.</p>
 <p>Kiolvasztás</p>	<p>Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.</p>
 <p>Gyors grill</p>	<p>Vékony szelet élelmiszerek nagy mennyiségben történő grillezéséhez és piritós készítéséhez.</p>

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <p>Infrasütés</p>	<p>Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és piritáshoz.</p>
 <p>Pizza funkció</p>	<p>Pizza sütéséhez. Intenzív piritáshoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.</p>
 <p>Alsó + felső sütés</p>	<p>Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.</p>

## 7.4 Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves)




A funkció megfelel a szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és az ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek (EU 65/2014 és EU 66/2014 szerint). Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: IEC/EN 60350-1 funkciót.

A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön.

Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezet Konvekciós levegő (nedves) részét. Az energiatakarékosságra vonatkozó általános javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékosság c. szakaszát.

## 8. ÓRAFUNKCIÓK

### 8.1 Óra funkciók

Óra funkció	Alkalmazás
 <p>Napszak</p>	<p>A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.</p>
 <p>Időtartam</p>	<p>Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a sütő.</p>
 <p>Percszámláló</p>	<p>Visszaszámlálás beállítása. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. Bármikor, a sütő kikapcsolt állapotában is beállíthatja ezt a funkciót.</p>

## 8.2 Órafunkciók beállítása



### Napszak beállítása

 – villog, amikor a sütőt az elektromos hálózatra csatlakoztatja, vagy áramszünetet követően, illetve ha az óra nincs beállítva.

 ,  – nyomja meg az idő beállításához.

Körülbelül 5 másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.

### Hogyan módosítható: Napszak



1. lépés  – nyomja meg többször a pontos idő módosításához.  – villogni kezd.



2. lépés  ,  – nyomja meg az idő beállításához.

Körülbelül 5 másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.


### Időtartam beállítása

1. lépés Állítson be egy sütőfunkciót és a hőmérsékletet.

2. lépés  – nyomja meg többször a gombot.  – villogni kezd.

3. lépés  ,  – nyomja meg az időtartam beállításához.

A kijelzőn a következő látható:  funkciót.

 – a beállított idő leteltekor villogni kezd. Hangjelzés hallható, és a sütő kikapcsol.

4. lépés A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.

5. lépés Fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe.

### Percszámláló beállítása

1. lépés  – nyomja meg többször a gombot.  – villogni kezd.

2. lépés  ,  – nyomja meg az idő beállításához.


A készülék 5 másodperc elteltével automatikusan elindítja a funkciót.


Amikor a beállított idő véget ér, hangjelzés hallható.

3. lépés A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.

4. lépés Fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe.

### Hogyan törölje: Órafunkciók

1. lépés  – nyomja meg többször, míg villogni nem kezd az óra funkció szimbóluma.

2. lépés Tartsa megnyomva az alábbi gombot:  funkciót.

Az órafunkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

## 9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

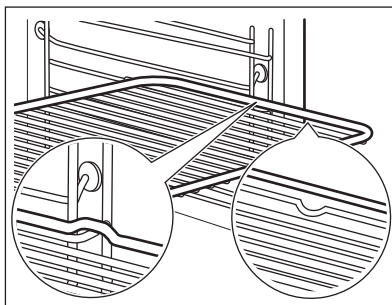
### 9.1 Tartozékok behelyezése

A felül található mélyedés a biztonságot növeli. Ezek a mélyedések megakadályozzák

a megbillenést. A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

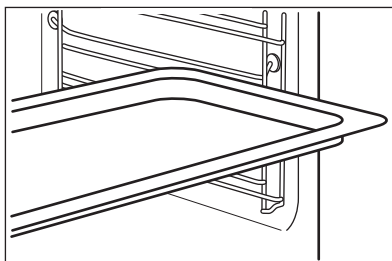
#### Sütőrács:

Csúsztassa be a polcot a polctartó vezetősínjei közé, és ügyeljen arra, hogy lábai lefelé mutassanak.



#### Mély tepszi:

Csúsztassa be a tálcat a polctartó vezetősínjei közé.



## 10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

### 10.1 Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hűvösen tartsa a készülék felületét. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működhet, amíg a készülék le nem hűl.

### 10.2 Biztonsági termosztát

A sütő nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása veszélyes

túlmelegedést okozhat. Ennek megakadályozása céljából a sütő biztonsági hőkapcsolóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

## 11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 11.1 Sütési javaslatok

A sütőben öt polcszint található.

A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.

Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket.

Extra mély tepsit ne helyezzen a legalsó polcszintre.

#### Sütemény sütése

Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a sütési idő 3/4-e el nem telt.

Ha egyszerre két tepsit használ, legyen egy üres szint közöttük.

#### Hús és hal sütése

Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon mély tepsit, hogy megóvja a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.

Hagyja a húst kb. 15 percre állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.

Hússütés közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a mély tepsibe. A füst lecsapódásának megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

#### Főzési időtartamok

A sütés időtartama az étel fajtájától, annak állagától és mennyiségétől függ.

Az első időkben figyelje a sütés folyamatát. Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) főzőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

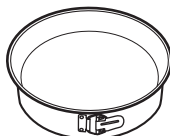
### 11.2 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok

Használjon sötét, nem visszatükröző felületű tepsiket és edényeket. Ezek jobb hőelnyerő képességűek, mint a világos színű és visszatükröző felületű edények.



Pizzaszékely

Sötét, nem visszatükröző felülettel  
28 cm-es átmérő



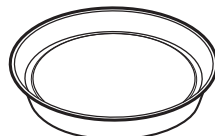
Sütőedény

Sötét, nem visszatükröző felülettel  
26 cm-es átmérő



Bögrés sütemény

Kerámia  
8 cm-es átmérő, 5 cm magasság








Tortasütő forma

Sötét, nem visszatükröző felülettel  
28 cm-es átmérő








### 11.3 Konvekciós levegő (nedves)








A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

		 (°C)		 (perc)
Édes roládok, 12 db	sütőtálca vagy csepptálca	175	3	40 - 50
Péksütemény, 9 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	35 - 45
Pizza, gyorsfagyasztott, 0,35 kg	huzalpolc	180	2	45 - 55
Piskóatekerics	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	30 - 40
Csokoládés sütemény	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	45 - 50
Szufflé, 6 db	kerámiapoharak huzalpolcon	190	3	45 - 55
Piskóta tortaalap	tortaforma huzalpolcon	180	2	35 - 45
Piskótatorta	sütőforma huzalpolcon	170	2	35 - 50
Párolt hal, 0,3 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	35 - 45
Hal egészben, 0,2 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	25 - 35
Halfilé, 0,3 kg	pizzaserpenyő huzalpolcon	170	3	30 - 40
Párolt hús, 0,25 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	35 - 45
Saslik, 0,5 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	40 - 50
Cookie (amerikai csokis keksz), 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	150	2	30 - 45
Puszedli, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	45 - 55
Muffin, 12 db	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	30 - 40
Sós aprósütemény, 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	35 - 45
Teasütemény omlós tésztából, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	150	2	40 - 50
Kosárka, 8 db	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	30 - 40
Párolt zöldségek, 0,4 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	35 - 45
Vegetáriánus omlett	pizzaserpenyő huzalpolcon	180	3	35 - 45
Mediterrán zöldségek, 0,7 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	4	35 - 45

## 11.4 Információ a bevizsgáló intézetek számára

Tesztek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

				 ( °C)	 (perc)	
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	3	170	20 - 35	-
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	3	150 - 160	20 - 35	-
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	2 és 4	150 - 160	20 - 35	-
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Alsó + felső sütés	Sütőrács	2	180	70 - 90	-
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőrács	2	160	70 - 90	-
Zsíraltan piskótátészta, 26 cm átmérőjű tortaforma	Alsó + felső sütés	Sütőrács	2	170	40 - 50	Melegítse elő a sütőt 10 percig
Zsíraltan piskótátészta, 26 cm átmérőjű tortaforma	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőrács	2	160	40 - 50	Melegítse elő a sütőt 10 percig
Zsíraltan piskótátészta, 26 cm átmérőjű tortaforma	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőrács	2 és 4	160	40 - 60	Melegítse elő a sütőt 10 percig
Linzer	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	3	140 - 150	20 - 40	-
Linzer	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	2 és 4	140 - 150	25 - 45	-
Linzer	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast kenyér, 4 - 6 db	Grill	Sütőrács	4	max.	1 - 5	Melegítse elő a sütőt 10 percig

				 ( °C)	 (perc)	
Marhahús hamburger, 6 darab, 0,6 kg	Grill	Sütőrács, csepptálca	4	max.	20 - 30	Helyezze a huzalpolcot a negyedik szintre, míg a csepptálcat a harmadik szintre. A sütési idő félidejében fordítsa meg az ételt. Melegítse elő a sütőt 10 perccig

## 12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 12.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban



Tisztítószer

A készülék előlapját csak meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel, mikroszálas ronggyal tisztítsa. Tisztítsa meg és ellenőrizze a sütőtér kereténél körbefutó ajtó tömítést.

A fémfelületeket háztartási tisztítószerrel tisztítsa meg.

A szennyeződéseket enyhe mosogatószerrel távolítsa el.



Napi használat

A sütőtérrel minden használat után tisztítsa meg. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.

A nedvesség lecsapódhat a készülékben vagy az ajtó üveglapján. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 perccig üzemeltesse a készüléket. Ne tárolja az ételeket 20 percnél tovább a készülékben. Használat után kizárólag mikroszálas törlerönggyel törölje szárazra a készülék belsejét.



Tartozékok

Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Kizárólag mikroszálas törlerönggyel, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógéppel tisztítani.

A tapadásmentes edény tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerrel vagy éles tárgyakkal.

### 12.2 Hogyan tisztítsa: Sütőtér mélyedése

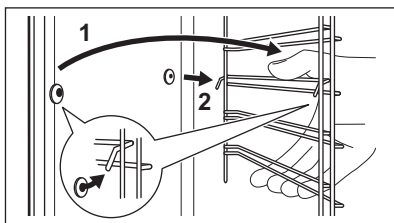
Gőzben sütés után tisztítsa ki a sütőtér bemélyedéséből a lerakódott vízkőmaradványokat.

1. lépés	2. lépés	3. lépés
Öntsön 250 ml fehér ecetet a sütőtér mélyedésébe. Legfeljebb 6%-os, adalékmentes ecetet használjon.	30 percig hagyja környezeti hőmérsékleten, hogy az ecet feloldja a vízkőmaradványokat.	Egy puha kendővel és meleg vízzel tisztítsa meg a sütőteret.
Az alábbi funkcióval: True Fan Cooking PLUS 5 - 10 sütési ciklusonként takarítsa ki a sütőt.		

## 12.3 Hogyan távolítsa el: Polctartók




A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

1. lépés	Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.
2. lépés	Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.
3. lépés	Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki a polctartót.
4. lépés	A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza. A teleszkópos sütősíneken található végállás ütközők előre nézzenek.



## 12.4 Hogyan használja: Víz tisztítás

Ez a tisztítási eljárás pára segítségével könnyíti meg a zsír- és ételmaradékok eltávolítását a sütőből.

1. lépés	Töltsön vizet a sütőtér bemélyedésébe: 200 ml funkciót.
2. lépés	Állítsa be ezt a funkciót:   Nyomja meg:  funkciót.

3. lépés	Állítsa be a hőmérsékletet 90 °C-ra.
4. lépés	Hagyja 30 percig működni a sütőt.
5. lépés	Kapcsolja ki a sütőt.
6. lépés	Várja meg, míg a sütő lehűl. Puha törleruhával törölje szárazra a sütőteret.

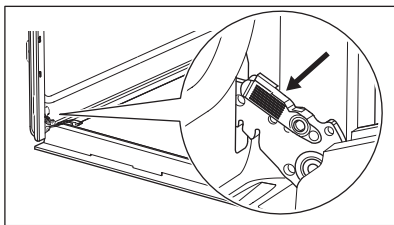
## 12.5 Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

A sütő ajtajába két üveglap van beépítve. Az ajtó és belső üveglapja a tisztításhoz kivehetőek. Az üveglapok kiszerelése előtt olvassa el „Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése” c. rész összes utasítását.

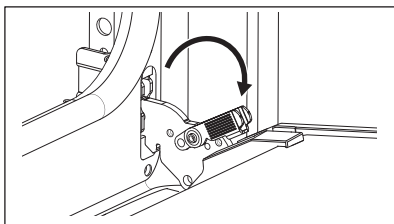
### VIGYÁZAT!

Ne használja a sütőt az üveglapok nélkül.

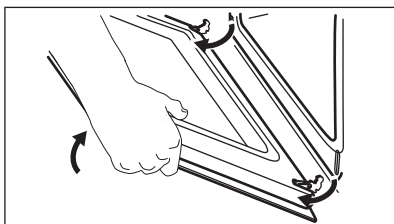
- 1. lépés** Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg mindkét zsanért.



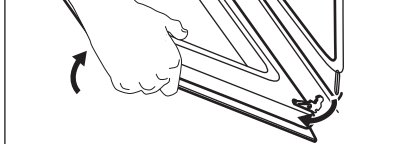
- 2. lépés** Emelje fel és húzza a reteszeket, amíg beakadnak.



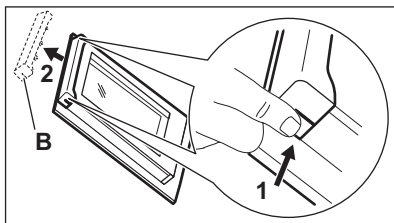
- 3. lépés** Csukja vissza a sütő ajtaját az első nyitási pozícióig (félig). Ezután emelje fel és húzza meg, majd vegye ki az ajtót a helyéről.



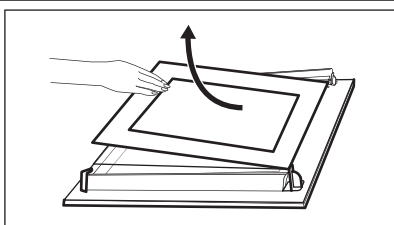
- 4. lépés** Helyezze a sütőajtót egy puha ruhával letakart egyenletes felületre.



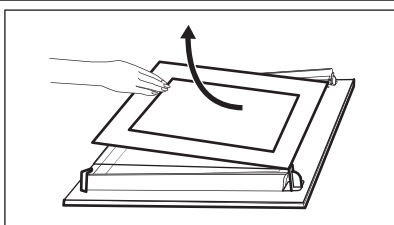
- 5. lépés** Tartsa az ajtó burkolatát (B) az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárószínt.



- 6. lépés** Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.



- 7. lépés** Fogja meg az ajtó üveglapját a felső szélénél fogva, és óvatosan húzza ki. Ügyeljen arra, hogy az üveglap teljesen kicsússzon a sínből.



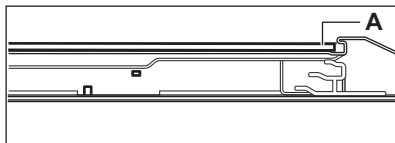
- 8. lépés** Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapokat. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.

## 9. lépés

Tisztítás után tegye vissza az üveglapot és a sütőajtót a helyére.

Ha az ajtó helyesen van beszerelve, a reteszek zárásakor kattánás hallható.

Az üveglap filmnyomott oldalának az ajtó belseje felé kell néznie. Győződjön meg arról, hogy behelyezés után az üveglap kerete a filmnyomott részeken nem érdes felületű-e, amikor hozzáér. Helyes felszereléskor az ajtó díszléce kattánó hangot ad. Ellenőrizze, hogy a belső üveglapot megfelelően helyezte-e az ágyazatba.



## 12.6 Hogyan cserélje: Lámpa

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!  
Az izzó forró lehet.

A zsímaradék ráégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

### A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

#### 1. lépés

Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehül.

#### 2. lépés

Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.

#### 3. lépés

Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

## Hátsó lámpa

**1. lépés** Az üvegbura eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.

**2. lépés** Tisztítsa meg az üvegbúrát.

**3. lépés** Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.

**4. lépés** Szerelje fel az üvegbúrát.

## 13. HIBAELHÁRÍTÁS

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 13.1 Mi a teendő, ha...

A táblázatban nem szereplő bármilyen más esetben forduljon a márkaszervizhez.

#### Probléma

#### Ellenőrizze, ha...

A sütő nem melegszik fel. Leolvadt a biztosíték.

#### Probléma

#### Ellenőrizze, ha...

Megsérült az ajtó tömítése.

Ne használja a sütőt. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizzel.

A kijelzőn „12:00” látható.

Áramkimaradás történt. Állítsa be a pontos időt.

A víz kifolyik a sütőtér bémélyedéséből.

Túl sok víz van a sütőtér mélyedésében.

Probléma	Ellenőrizze, ha...
Az ételkészítési teljesítmény nem kielégítő ennél a funkciónál: True Fan Cooking PLUS .	A sütőtér mélyedését vízzel töltötte fel.
A lámpa nem működik.	Kiégett az izzó.

## 13.2 A szerviz számára szükséges adatok

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez.

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

### Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:

Modell (Mod.)	.....
Termékszám (PNC)	.....
Sorozatszám (S.N.)	.....

## 14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

### 14.1 Termékismertető és termékismertető lap az EU Ecodesign és Energiacímkézési Szabályzatának megfelelően

Gyártó neve	Electrolux
Modellazonosító	EOD3H70X 949499337
Energiahatékonysági szám	95.3
Energiahatékonysági osztály	A
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0.93 kWh/ciklus
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.81 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Elektromosság
Hangerő	72 l
A sütő fajtája	Beépíthető sütő
Tömeg	29.9 kg

IEC/EN 60350-1 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 1. rész: Tűzhelyek, sütők, gőzsütők és grillezők - A teljesítmény mérésére szolgáló módszerek.

### 14.2 Energiatakarékosság



A készülék több funkcióval is segít energiát megtakarítani a mindennapos főzés során.

Gondoskodjon arról, hogy a készülék működése közben az ajtó legyen becsukva. Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtótomítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a készülék előmelegítését.

Ha egyszerre több ételt készít, a sütések közötti szünet legyen a lehető legrövidebb.

### **Légkeveréses sütés**

Amikor csak lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

### **Maradék hő**

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a készülék hőmérsékletét a minimum értékre. A

készülékben levő maradék hő tovább folytatja a sütést.

A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.



### **Ételek melegen tartása**

A maradék hőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást.

### **Konvekciós levegő (nedves)**

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során.

## 15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A 

tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

# Electrolux компаниясына қош келдіңіз! Құрылғымызды таңдағаныңызға рақмет.



Пайдалану туралы ақпаратты, кітапшаларды, ақаулықты жою құралы, қызмет көрсету және жөндеу туралы ақпаратты мына жерден алыңыз:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

## МАЗМҰНЫ

1. ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ.....	113
2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ.....	115
3. ОРНАТУ.....	118
4. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ.....	120
5. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ.....	120
6. ЕҢ АЛҒАШ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА.....	121
7. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ.....	122
8. САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ.....	124
9. КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ.....	125
10. ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР.....	126
11. АҚЫЛ-КЕҢЕС.....	126
12. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ.....	130
13. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ.....	134
14. ҚУАТ ТИІМДІЛІГІ.....	134
15. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР.....	135

## 1. ⚠️ ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ

Құрылғыны орнатып іске қолданар алдында бірге жеткізілген нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз. Дұрыс орнатпау немесе пайдаланбау нәтижесінде орын алған жарақат немесе зақымға өндіруші жауапты емес. Нұсқаулықтарды кейін қарап жүру үшін әрқашан қауіпсіз және қол жетімді жерде сақтаңыз.

### 1.1 Балалар мен осал адамдар қауіпсіздігі

- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар мен дене, сезім не ақыл-ой қабілеттері шектеулі не тәжірибесі аз адамдар өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның қадағалауы не құрылғыны қауіпсіз қолдану бойынша берген нұсқауына сүйеніп, дұрыс қолданбау салдарын

түсінсе, онда қолдануына болады. 8 жасқа толмаған балалар мен мүмкіндіктері өте шектеулі мүгедек адамдарды басқалар қадағаламаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.

- Балалардың құрылғымен және бар мобильді құрылғылармен ойнамауын қадағалау керек.
- Барлық орам материалдарын балалардан алыс ұстап, қоқысқа тиісті түрде тастау керек.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Құрылғы пайдаланылғанда немесе ол суып жатқанда, оған балалар мен үй жануарларын жақындатпаңыз.
- Құрылғыда бала қауіпсіздігінің құралы бар болса, оны белсендіру керек.
- Балалар құрылғыны жөндеу және тазалау жұмыстарын бақылаусыз орындамауы керек.

## **1.2 Жалпы қауіпсіздік**

- Бұл тек тағам пісіруге арналған құрылғы.
- Бұл құрылғы ішкі ортада бір отбасының тұрмыстық пайдалануына арналған.
- Бұл құрылғыны кеңселерде, қонақүй бөлмелерінде, төсек және таңғы ас қамтамасыз етілетін қонақ бөлмелерінде, ферма үйлерінде және мұндай пайдалану (орташа) тұрмыстық пайдалану деңгейлерінен аспайтын басқа ұқсас тұрғын жайда пайдалануға болады.
- Білікті маман ғана осы құрылғыны орнатуы және кабельді ауыстыруы тиіс.
- Құрылғыны кірістірілген құрылымға орнату алдында пайдаланбаңыз.
- Кез келген техникалық қызмет көрсетуді орындау алдында құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Егер қуат сымы зақымдалса, ток соғу қаупін болдырмау үшін, оны өндіруші немесе оның уәкілетті қызмет

көрсету орталығы не сол сияқты білікті маман ауыстыруы тиіс.

- ЕСКЕРТУ: Электр тогының соғу қаупін болдырмас үшін шамды ауыстыру алдында құрылғының өшірулі екеніне көз жеткізіңіз.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Қыздыру элементтерін немесе құрылғы қуысының бетін ұстауға болмайды.
- Керек-жарақтарды немесе тұмпапеш ыдыстарын алу немесе салу үшін әрқашан тұмпапеш қолғабын киіңіз.
- Сөре сырғытпаларын алу үшін алдымен сөре сырғытпасының алдыңғы жағын, содан кейін артқы жағын бүйір қабырғаларынан ары тартыңыз. Сөре сырғытпаларын кері бағытта орнатыңыз.
- Құралды тазарту үшін бумен тазартқышты пайдаланбаңыз.
- Шыны есікті тазалау үшін қатты жеміргіш заттарды немесе өткір темір қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі сызат түсіріп, шыны шытынап кетуі мүмкін.

## 2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

### 2.1 Орнату

#### ЕСКЕРТУ!

Осы құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.

- Орам материалдарының барлығын алыңыз.
- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе іске қоспаңыз.
- Құрылғымен бірге жеткізілген орнату нұсқауларын орындаңыз.
- Құрылғы ауыр болғандықтан, орнынан жылжытқан кезде әрқашан абай болыңыз. Әрқашан қауіпсіздік қолғабы мен бітеу аяқ киім киіңіз.
- Құрылғыны тұтқасынан тартпаңыз.
- Құрылғыны орнату талаптарына сәйкес ыңғайлы және қауіпсіз жерге орнатыңыз.

- Құрылғылар мен заттардың арасындағы минимум қашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғыны орнатпас бұрын, құрылғы есігі кедергісіз ашылып тұрғанын тексеріңіз.
- Құрылғы электр салқындату жүйесімен жабдықталған. Ол электр қуат көзінен жұмыс істеуі керек.

Корпустың минимальды биіктігі (Корпус пен жұмыс бетінің арасындағы минимальды биіктік)	590 (600) мм
--	--------------

Корпустың ені	560 мм
---------------	--------

Корпустың тереңдігі	550 (550) мм
---------------------	--------------

Құрылғының алдыңғы жағының биіктігі	594 мм
-------------------------------------	--------

Құрылғының артқы жағының биіктігі	576 мм
-----------------------------------	--------

Құрылғының алдыңғы жағының ені	595 мм
Құрылғының артқы жағының ені	559 мм
Құрылғының тереңдігі	569 мм
Құрылғының кіріктірілген тереңдігі	548 мм
Есік ашық кездегі тереңдігі	1022 мм
Желдеткіш саңылауының ең төменгі өлшемі. Төменгі артқы бөлікте орналасқан саңылау	560x20 мм
Желілік сымның ұзындығы. Кабель артқы бөліктің оң жақ бұрышына орналастырылған	1500 мм
Бекіту бұрандалары	4x25 мм

## 2.2 Электр тогына қосу

### ЕСКЕРТУ!

Өрт және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Электр тогына қосу жұмыстарының барлығын білікті электрші ғана іске асыруы керек.
- Құрылғыны міндетті түрде жерге тұйықтау қажет.
- Техникалық ақпарат тақтасындағы параметрлердің негізгі қуатпен жабдықтау желісіндегі электр параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Өрқашан дұрыс орнатылған, соққыға төзімді розетканы қолданыңыз.
- Көп тармақты адаптер мен ұзартқыш сымды қолданбаңыз.
- Құрылғының ашасы мен желілік сымына ешбір зақым келтірмеңіз. Қорек сымын ауыстыру қажет болса, оны міндетті түрде қызмет көрсету орталығы жүзеге асыруға тиіс.
- Электр сымдарына қол тигізуге немесе құрылғының есігіне не құрылғының төменгі жағына, әсіресе ыстық тұрған есікке жақындауға болмайды.
- Ток жүріп тұрған және гидроизоляциясы бар бөлшектерді электр қатерінен

қорғау үшін құралсыз алынбайтын етіп мықтап орнату керек.

- Құрылғының ашасын розеткаға тек құрылғыны орнатып болғаннан кейін ғана қосыңыз. Орнатып болғаннан кейін ашаның қол жететін жерде тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Егер розетка бекітілмеген болса, ашаны жалғамаңыз.
- Құрылғыны ажырату үшін электр сымынан тартпаңыз. Әрдайым қорек ашаны қолмен тартып шығарыңыз.
- Тек дұрыс оқшаулағыш құралдарды қолданыңыз: желіні қорғайтын ажыратқыштарды, сақтандырығыштарды (ұстатқыштан алынған бұрандалы сақтандырығыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштарды пайдаланыңыз.
- Электр қондырғысында құрылғыны кез келген ток полюстерінен ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулағыш құрылғы болуы керек. Оқшаулағыш құрылғыда кеңдігі 3 мм-ден кем емес саңылау болуы керек.
- Бұл құрылғы желілік ашамен және желілік кабельмен жабдықталған.

### Еуропаға арналған орнатуға немесе ауыстырғанда пайдалануға болатын кабель түрлері:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Кабельдің қимасын білу үшін техникалық деректер тақтайшасындағы жалпы қуатты қараңыз. Сондай-ақ мына кестені қарай аласыз:

Жалпы қуаты (Вт)	Кабель секциясы (мм <sup>2</sup> )
ең көбі 1380	3x0.75
ең көбі 2300	3x1
ең көбі 3680	3x1.5

Жер сымы (жасыл/сары кабель) қоңыр фазалық және көк бейтарап кабельдерден 2 см ұзын болуы керек.

## 2.3 Пайдалану

### **ЕСКЕРТУ!**

Жарақат алу, күйіп қалу, электр қатеріне ұшырау не жарылыс шығу қаупі бар.

- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Желдету саңылауларының бітелмегенін тексеріңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болғаннан кейін әрқашан сөндіріңіз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде есікті ашқанда абайлаңыз. Ыстық ауа шығуы мүмкін.
- Құрылғыны дымқыл қолдармен немесе суға тиіп тұрғанда пайдаланбаңыз.
- Ашық есікке күш салмаңыз.
- Құрылғыны жұмыс беті немесе сақтау беті ретінде пайдаланбаңыз.
- Құрылғының есігін абайлап ашыңыз. Алкогольді ингредиенттерді қолданғанда, алкоголь мен ауа қоспасы пайда болуы мүмкін.
- Есікті ашқан кезде жарқыл немесе ашық оттың құрылғымен жанасуына жол бермеңіз.
- Тұтанғыш өнімдерді немесе тұтанғыш өнімдермен ылғалдандырылған заттарды құрылғының ішіне, жанына немесе үстіне қоймаңыз.

### **ЕСКЕРТУ!**

Құрылғыға зақым келу қаупі бар.

- Эмальдің зақымдалуын немесе өңсізденуін болдырмау үшін:
  - пешке арналған ыдыстарды немесе басқа заттарды құрылғы ішінде тікелей түбіне қоймаңыз.
  - алюминий жұқалтырды құрылғының табанына тура қоймаңыз.
  - суды тікелей ыстық құрылғыға қоймаңыз.
  - әзірлеуді аяқтағаннан кейін құрылғыда ылғалды ыдыстарды және тағамдарды сақтамаңыз.
  - керек-жарақтарды алып немесе орнатқан кезде абай болыңыз.

- Құрылғының эмаль қаптамасының немесе тот баспайтын болат бөлігінің түсінің өзгеруі құрылғы жұмысына әсер етпейді.
- Сулы қоспадан жасалған тортты пісіру үшін шұңғыл табаны қолданыңыз. Жеміс шырындары кетпейтін дақтар қалдырады.
- Әрқашан құрылғының есігі жабық күйде әзірлеңіз.
- Егер құрылғы жиһаз панелінің (мысалы, есіктің) артына орнатылса, онда құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде есіктің ешқашан жабылмайтынына көз жеткізіңіз. Жиһаз панелінің артқы жағында жылу және ылғал жиналуы және кейін құрылғыға, корпусқа немесе еденге зақым тигізуі мүмкін. Құрылғы пайдаланудан кейін толығымен суығанша жиһаз панелін жаппаңыз.

## 2.4 Күту менен тазалау

### **ЕСКЕРТУ!**

Жарақаттау, өртену немесе құрылғыға зақым келу қаупі бар.

- Құрылғыны жөндеу алдында электр желісінен ағытыңыз және ашасын розеткадан суырыңыз.
- Құрылғының суық екеніне көз жеткізіңіз. Шыны панелі сынып қалуы мүмкін.
- Зақым келген болса есіктің шыны панельдерін дереу ауыстырыңыз. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғыдан есікті алған кезде абай болыңыз. Есіктің салмағы ауыр!
- Құрылғының бетіндегі материалдың сапасы түспес үшін жүйелі түрде тазалап тұрыңыз.
- Құрылғыны дымқыл жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Бейтарап жуғыш заттарды ғана қолданыңыз. Жеміргіш өнімдерді, түрпілі жөкелерді, еріткіштерді немесе металл заттарды пайдаланбаңыз.
- Тұмшापеш бүріккішін қолдансаңыз, оның орамындағы қауіпсіздік нұсқауларын орындаңыз.

## 2.5 Ішкі жарық

### ЕСКЕРТУ!

Ток соғу қаупі бар.

- Осы өнімнің ішіндегі шам(дар) мен шамдардың қосалқы бөлшектері жеке сатылады: Бұл шамдар температура, діріл, ылғалдылық сияқты төтенше физикалық жағдайларға тұрмыстық құрылғылардың қарсы тұруына немесе құрылғының жұмыс жағдайы туралы сигнал беруге арналған. Олар басқа қолданбаларда пайдалануға арналмаған және тұрғын үйлерді жарықтандыруға сәйкес келмейді.
- Бұл өнімде G класындағы қуат тиімділігі бар жарық көзі бар.
- Техникалық параметрлері сай келетін шамдарды ғана пайдаланыңыз..

## 2.6 Қызмет

- Құрылғыны жөндеу үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

- Тек түпнұсқалық қосалқы бөлшектерді пайдаланыңыз.

## 2.7 Қоқысқа тастау

### ЕСКЕРТУ!

Жарақат алу немесе тұншығу қаупі бар.

- Құрылғыны утилизациялау жолы туралы ақпарат алу үшін муниципалды органға хабарласыңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Құрылғыға жақын орналасқан электр сымын кесіп, қоқысқа тастаңыз.
- Кәметке толмағанбалалардың немесе үй жануарларының құрылғыда тұрып қалмауы үшін есік қақпағын алыңыз.

## 3. ОРНАТУ

### ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

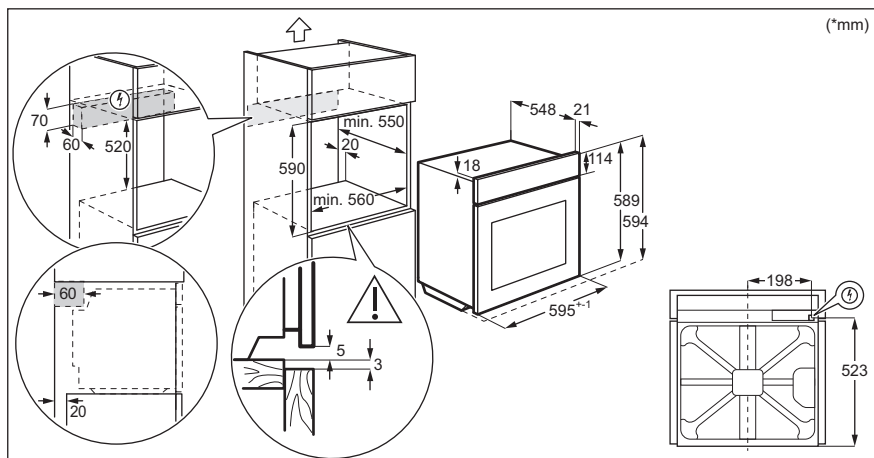
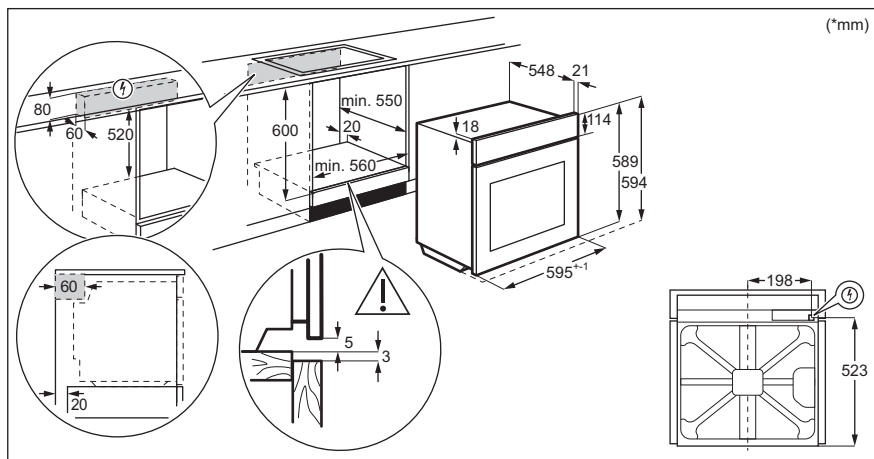
## 3.1 Кіріктіріп орнату



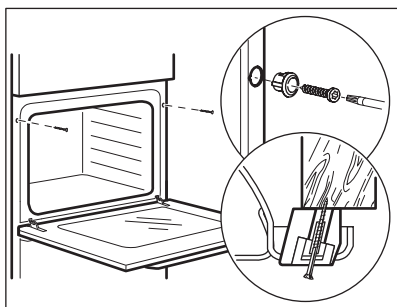
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



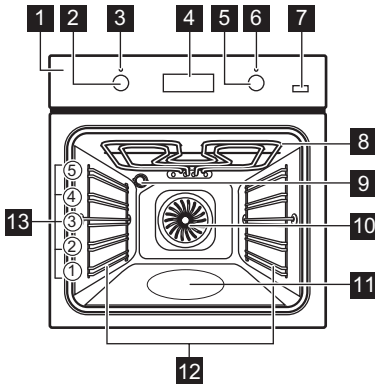


### 3.2 Тұмшапешті корпусқа бекіту



## 4. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ

### 4.1 Жалпы шолу



- 1 Басқару тақтасы
- 2 Қыздыру функцияларының тетігі
- 3 Қуат шамы / белгісі
- 4 Дисплей
- 5 Басқару тетігі (температураға арналған)
- 6 Температура индикаторы/таңбасы
- 7 Plus Steam
- 8 Қыздыру элементі
- 9 Шам
- 10 Желдеткіш
- 11 Қуыстың шығыңқы жері - Сумен тазалауға арналған сауыт
- 12 Сөре тірегі, алынбалы
- 13 Сөре деңгейлері

### 4.2 Керек-жарақтар

- **Топ сөре**  
Ыдыстарға, торт қалыптарына, қуырылған тағамдарға арналған.
- **Гриль- / Қуыру табасы**  
Пісіру мен қуыруға немесе май жинайтын таба ретінде пайдалануға арналған.

- **Өте терең кәстрөл**  
Мусака жасауға арналған.
- **Сырғытпа жолдар**  
Телескоптық бағыттағыштар арқылы сөрелерді оңайырақ қоюға және алуға болады.

## 5. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

### 5.1 Батырма тетіктер

Құрылғыны іске пайдалану үшін оның тетігін басыңыз. Тетік бері шығады.

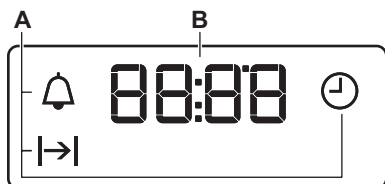
### 5.2 Сенсорлық алаңдар / Түймелер

—	Уақытты орнату үшін.
⌚	Сағат функциясын орнату үшін.
+	Уақытты орнату үшін.



Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС функциясын қосуға және сөндіруге арналған.

### 5.3 Дисплей



- A. Сағат функциялары
- B. Таймер

## 6. ЕҢ АЛҒАШ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

### ⚠ ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 6.1 Бірінші пайдалану алдында

Алдын ала қыздыру кезінде тұшпашестен иіс және түтін шығады. Бөлменің желдетілуін қамтамасыз етіңіз.



1-қадам

Сағатты орнатыңыз

1. - уақытты орнату үшін басыңыз. Шамамен 5 секундтан кейін жыпылықтау тоқтап, дисплейде уақыт көрсетіледі.



2-қадам

Тұшпашесті тазалаңыз

1. Тұшпашестен керек-жарақтардың барлығын және алмалы сөре сырғытпаларын алыңыз.
2. Тұшпашеш пен аксессуарларды тек микроталшықты шүберекпен, жылы сумен және жұмсақ жуғыш затпен тазалаңыз.



3-қадам

Бос тұшпашешті алдын ала қыздырыңыз

1. Келесі функция үшін максималды температураны орнатыңыз: көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз. Уақыт: 1 сағат
2. Келесі функция үшін максималды температураны орнатыңыз: көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз. Уақыт: 15 мин.
3. Келесі функция үшін максималды температураны орнатыңыз: көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз. Уақыт: 15 мин.

Тұмшапешті өшіріп, ол суығанша күтіңіз. Аксессуарлар мен алынбалы сөре тіректерін тұмшапешке салыңыз.

## 7. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ

### ⚠ ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 7.1 Орнату әдісі: Қыздыру функциясы

<b>1-қадам</b>	Қыздыру функциясын таңдау үшін қыздыру функцияларының тетігін бұраңыз.
<b>2-қадам</b>	Температураны.
<b>3-қадам</b>	Пісіру аяқталғанда, тұмшапешті өшіру үшін тетіктерді өшіру күйіне бұраңыз.

### 7.2 Функцияны орнату: True Fan Cooking PLUS

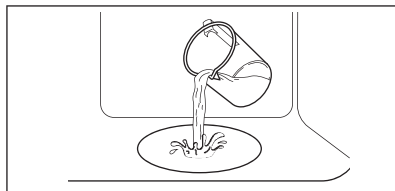
### ⚠ ЕСКЕРТУ!

Күйіктер және құрылғыны зақымдау қаупі бар.


**1-қадам** Пештің суық екеніне көз жеткізіңіз.

**2-қадам** Корпустың белгіленген деңгейіне дейін су құйыңыз.

ⓘ Корпустың белгіленген деңгейінің ең көп сыйымдылығы — 250 мл. Тағам пісіру барысында немесе тұмшапеш ыстық тұрғанда корпусты белгіленген жеріне дейін толтырмаңыз.



**3-қадам** Функцияны орнатыңыз: 


Басыңыз: . Индикатор жанады. Бұл мына функциямен ғана жұмыс істейді: True Fan Cooking PLUS көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.

**4-қадам** Температураны орнату үшін температура тетігін бұраңыз.

**5-қадам** Ылғалды туғызу үшін бос тұмшапешті 10 минут алдын ала қыздырыңыз.

**6-қадам** Тағамды пешке қойыңыз.  
«Кеңестер» тарауын қараңыз.  
Тағамды пісіру кезінде пеш есігін ешқашан ашпаңыз.







**7-қадам** Пешті сөндіру үшін қыздыру функцияларының тетігін сөндіру қалпына бұраңыз.





 - пешті сөндіру үшін басыңыз. Индикатор сөнеді.

**8-қадам** Функция аяқталғаннан кейін есікті абайлап ашыңыз. Шыққан ылғал күйдіруі мүмкін.

**9-қадам** Пештің суық екеніне көз жеткізіңіз. Қуыстың шығыңқы жерінен қалған суды кетіріңіз.

## 7.3 Қыздыру функциялары

Қыздыру функциясы	Қолдану
 Өшірулі күйі	Құрылғы сөндірілі.
 Шам	Шамды қосу.
 Ыстық желдеткішпен пісіру / True Fan Cooking PLUS / Сумен тазалау	<p>Тағамды бір уақытта үш сәреде пісіруге және кептіруге арналған.</p> <p>Дәстүрлі пісіру режимімен салыстырғанда, температураны 20–40°C температурадан төменірек қойыңыз.</p> <p>Тағам пісіру барысында ылғал қосуға арналған. Пісіру кезінде дұрыс түсті және қытырлақ қабықты алуға арналған. Қайта қыздыру кезінде барынша сәлді етуге арналған.</p> <p>Қосымша ақпарат алу үшін «Қуту және тазалау» тарауын қараңыз: Аква таза.</p>
 Ылғалды желдеткішпен пісіру	<p>Бұл тағам пісіру барысында қуатты үнемдеуге арналған функция. Бұл функцияны пайдаланғанда, құрылғы ішіндегі температура орнатылған температурадан өзгеше болуы мүмкін. Қыздыру қуаты азаюы мүмкін. Қосымша ақпарат алу үшін «Күнделікті пайдалану» тарауында мына туралы ескертпелерді қараңыз: Ылғалды желдеткішпен пісіру.</p>
 Астыңғы қыздыру	Түбі қытырлақ күлшелерді пісіруге және тағамды консервілеуге арналған.
 Еріту	Тағамды (көкөніс пен жемісті) жібіту үшін. Еріту уақыты мұздатылған тағамның мөлшері мен өлшеміне байланысты.

Қыздыру функциясы	Қолдану
 Жылдам гриль	Жұқа етіп көп мөлшерде дайындалған тағамнан гриль жасау және тост жасау.
 Турбо гриль	Үлкен ет кесектерін немесе сүйегі бар құс етін бір сәреге қойып, қуыруға арналған. Гратен пісіру және қызарту.
 Пицца функциясы	Пицца пісіруге арналған. Түбін қытырлақ етіп, қатты қызартып пісіруге арналған.
 Дәстүрлі пісіру	Тағамды бір сәре деңгейінде пісіру және қуыру үшін.

## 7.4 Мыналар туралы ескертпелер: Ылғалды желдеткішпен пісіру




Бұл функция энергия үнемдеу класына және экодизайн талаптарына сай болу үшін (EU 65/2014 және EU 66/2014 стандарттарына сәйкес) пайдаланылды. Сынақтар мына стандарттар бойынша өткізіледі: IEC/EN 60350-1 көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.

Жұмысы тоқтап қалмауы үшін және тұмшاپеш мүмкін ең жоғары қуатты үнемдеумен жұмыс істеуі үшін тұмшاپештің есігі жабық болуы керек.

Тағам пісіру туралы нұсқауларды «Ақыл-кеңестер және ұсыныстар» тарауынан, Ылғалды желдеткішпен пісіру бөлімін қараңыз. Жалпы қуат үнемдеу туралы ұсыныстарды "Қуат тиімділігі" тарауы, "Қуат үнемдеу" тармағынан қараңыз.


## 8. САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ



### 8.1 Сағат функциялары

Сағат функциясы	Қолдану
 Тәулік уақыты	Тәулік уақытын орнатуға, өзгертуге немесе қарауға арналған.
 Ұзақтық	Пештің жұмыс істеу уақытын орнатуға арналған.
 Минут сайынғы дыбыс	Кері санақ параметрін орнатуға арналған. Бұл функция тұмшاپештің қызметіне әсер етпейді. Бұл функцияны кез келген уақытта, пеш сөніп тұрса да орнатуға болады.

### 8.2 Орнату жолы: Сағат функциялары



#### Орнату жолы: Тәулік уақыты

 — тұмшاپешті электр көзіне қосқан кезде, ток сөніп қалғанда немесе таймер орнатылмаған кезде жыпылықтайды.

 ,  — уақытты орнату үшін басыңыз.  
Шамамен 5 секундтан кейін жыпылықтау тоқтап, дисплейде уақыт көрсетіледі.

#### Өзгерту жолы: Тәулік уақыты





1-қадам  — тәулік уақытын өзгерту үшін қайта-қайта басыңыз.  — жыпылықтай бастайды.

2-қадам  ,  — уақытты орнату үшін басыңыз.  
Шамамен 5 секундтан кейін жыпылықтау тоқтап, дисплейде уақыт көрсетіледі.

#### Орнату жолы: Ұзақтық

1-қадам Тұмшاپештің функциясы мен температурасын орнатыңыз.

2-қадам  — қайта-қайта басыңыз.  — жыпылықтай бастайды.

3-қадам  ,  — ұзақтықты орнату үшін басыңыз.  
Дисплейде мынау көрсетіледі:  көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.  
 — орнатылған уақыт аяқталғанда жыпылықтайды. Сигнал естіліп, тұмшاپеш өшеді.

4-қадам Сигналды тоқтату үшін кез келген түймені басыңыз.

5-қадам Тетіктерді өшіру күйіне бұраңыз.

#### Орнату жолы: Минут сайынғы дыбыс

1-қадам  — қайта-қайта басыңыз.  — жыпылықтай бастайды.


## Орнату жолы: Минут сайынғы дыбыс

**2-қадам** **+**, **—** — уақытты орнату үшін басыңыз.  
Функция 5 секундтан кейін автоматты түрде іске қосылады.  
Орнатылған уақыт аяқталғанда сигнал естіледі.

**3-қадам** Сигналды тоқтату үшін кез келген түймені басыңыз.

**4-қадам** Тетіктерді өшіру күйіне бұраңыз.

## Бас тарту жолы: Сағат функциялары

**1-қадам**  — сағат функциясының таңбасы жыпылықтай бастағанша қайта-қайта басыңыз.

**2-қадам** Басып тұрыңыз: **—** көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.  
Сағат функциясы бірнеше секундтан кейін өшеді.

## 9. КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ

### **ЕСКЕРТУ!**

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

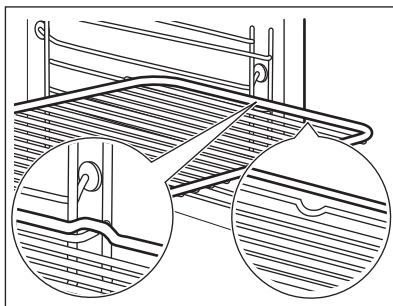
### 9.1 Керек-жарақтарды енгізу

Үстіңгі жағындағы шағын ойық қауіпсіздікті арттырады. Дөңес тұстар аударылып

кетуге қарсы құралдың рөлін атқарады. Сөренің айналасындағы биік жиек ыдыстардың сөреден сырғып кетуіне жол бермейді.

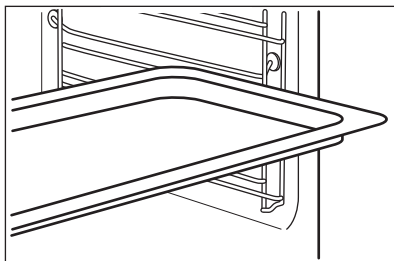
#### **Тор сөре:**

Сөрені сөрі тірегінің сөре бағыттағыштарының арасына итеріп, табандар төмен қарап тұрғанына көз жеткізіңіз.



### Шұңғыл таба:

Науаны сөре тірегінің бағыттағыштарының арасына салып итеріңіз.



## 10. ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР

### 10.1 Желдеткіш

Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде, құрылғы беттерін салқын ұстау үшін, желдеткіш автоматты түрде қосылады. Құрылғыны сөндірсеңіз, желдеткіш құрылғы салқындағанша жұмыс істеп тұра береді.

### 10.2 Қауіпсіздік термостаты

Тұмшапеш дұрыс жұмыс істемесе немесе бөлшектерінде ақау бар болса, қатты

қызып кету қаупі бар. Бұндай жағдайдың алдын алу үшін тұмшапеш тоқты кідіруге арналған термостатпен жабдықталған. Температура төмендеген кезде тұмшапеш қайта автоматты түрде қосылады.

## 11. АҚЫЛ-КЕҢЕС



Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 11.1 Пісіруге арналған ақыл-кеңес

Тұмшапештің сөре қойылатын бес қатары бар.

Сөренің деңгейлерін тұмшапештің астыңғы жағынан бастап санаңыз.

Пешіңіз бұрыңғы құрылғыңызға қарағанда басқаша пісіруі немесе қуыруы мүмкін.

Қосымша терең табаны сөренің ең төменгі деңгейіне қоймаңыз.

#### Бәліштерді пісіру

Орнатылған әзірлеу уақытының 3/4 бөлігі өтпей тұрып тұмшапеш есігін ашпаңыз.

Егер сіз бір уақытта екі пісіру науасын пайдаланып жатсаңыз, олардың арасында бір деңгейді бос ұстаңыз.

#### Ет пен балықты пісіру

Тұмшапеште біржола қалуы мүмкін дақтарды болдырмау үшін өте майлы тағамға арналған терең табаны пайдаланыңыз.

Сөлі шығып кетпеуі үшін кесу алдында етті шамамен 15 минутқа қалдырыңыз.

Қуыру кезінде тұмшапеште тым көп түтін болмауы үшін терең табаға біраз су құйыңыз. Түтін конденсациясын болдырмау үшін ол кепкен сайын су құйыңыз.

#### Пісіру уақыттары

Пісіру уақыттары тағам түріне, консистенциясына және көлеміне байланысты.

Бастапқыда, пісірген кезде өнімділікті бақылаңыз. Бұл құрылғыны пайдаланған кезде ыдыстар, рецепттер мен мөлшерлер

үшін ең жақсы параметрлерді (қызу параметрі, пісіру уақыты, т.б.) табыңыз.






## 11.2 Ылғалды желдеткішпен пісіру — ұсынылатын керек-жарақтар






Күңгірт және шағылыспайтын қалыптар мен контейнерлерді қолданыңыз. Олар ашық түсті және шағылыстыратын ыдысқа қарағанда жылуды жақсы сіңіреді.

			
<b>Пицца ыдысы</b>	<b>Пісірме табақ</b>	<b>Қалыптар</b>	<b>Флан негізінің қалыбы</b>
Күңгірт, шағылыспайтын диаметрі 28 см	Күңгірт, шағылыспайтын диаметрі 26 см	Керамика диаметрі 8 см, биіктігі 5 см	Күңгірт, шағылыспайтын диаметрі 28 см

## 11.3 Ылғалды желдеткішпен пісіру








Тамаша нәтижелерге қол жеткізу үшін төмендегі кестедегі ұсыныстамаларды орындаңыз.








		 (°C)		 (мин)
Тәтті булочкалар, 12 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	175	3	40 - 50
Нан орамдары, 9 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	2	35 - 45
Мұздатылған пицца, 0,35 кг	темір сөре	180	2	45 - 55
Швейцар ролеті	пісірме науа немесе шұңғыл науа	170	2	30 - 40
Брауни	пісірме науа немесе шұңғыл науа	170	2	45 - 50
Суфле, 6 дана	тор сөреге қойылған керамика қалып	190	3	45 - 55
Қопсыма флан негізі	тор сөреге қойылған флан негізі	180	2	35 - 45
Виктория сәндвичі	тор сөреге қойылған пісірме табақ	170	2	35 - 50
Жұмсақ пісірілген балық, 0,3 кг	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	2	35 - 45








		 (°C)		 (мин)
Тұтас балық еті, 0,2 кг	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	3	25 - 35
Балық сүбесі, 0,3 кг	тор сөреге қойылған пицца ыдысы	170	3	30 - 40
Жұмсақ пісірілген ет, 0,25 кг	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	3	35 - 45
Кәуап, 0,5 кг	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	3	40 - 50
Печенье, 16 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	150	2	30 - 45
Макарондар, 20 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	2	45 - 55
Маффин, 12 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	170	2	30 - 40
Қышқыл дәмді кондитерлік өнімдер, 16 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	170	2	35 - 45
Үгілмелі қыртысты печенье, 20 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	150	2	40 - 50
Тарталетка, 8 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	170	2	30 - 40
Көкөністер, жұмсақ пісірілген, 0,4 кг	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	2	35 - 45
Вегетариан омлеті	тор сөреге қойылған пицца ыдысы	180	3	35 - 45
Жерорта теңізі көкөністері, 0,7 кг	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	4	35 - 45

## 11.4 Сынақ жүргізу мекемелеріне арналған ақпарат

IEC 60350-1 стандартына сай сыналады.

				 (°C)	 (мин)	
Шағын кекстер, әр науада 20	Дәстүрлі пісіру	Пісіру науасы	3	170	20 - 35	-
Шағын кекстер, әр науада 20	Ыстық желдеткішпен пісіру	Пісіру науасы	3	150 - 160	20 - 35	-

				 (°C)	 (мин)	
Шағын кекстер, әр науада 20	Ыстық желдеткішпен пісіру	Пісіру науасы	2 және 4	150 - 160	20 - 35	-
Алма бөліші, диагоналі Ø20 см 2 қалып	Дәстүрлі пісіру	Топ сөре	2	180	70 - 90	-
Алма бөліші, диагоналі Ø20 см 2 қалып	Ыстық желдеткішпен пісіру	Топ сөре	2	160	70 - 90	-
Майлылығы төмен бисквит торты, торт қалыбының диагоналі Ø26 см	Дәстүрлі пісіру	Топ сөре	2	170	40 - 50	Тұмшашесті алдын ала 10 мин қыздырып алыңыз
Майлылығы төмен бисквит торты, торт қалыбының диагоналі Ø26 см	Ыстық желдеткішпен пісіру	Топ сөре	2	160	40 - 50	Тұмшашесті алдын ала 10 мин қыздырып алыңыз
Майлылығы төмен бисквит торты, торт қалыбының диагоналі Ø26 см	Ыстық желдеткішпен пісіру	Топ сөре	2 және 4	160	40 - 60	Тұмшашесті алдын ала 10 мин қыздырып алыңыз
Шала ашыған нан	Ыстық желдеткішпен пісіру	Пісіру науасы	3	140 - 150	20 - 40	-
Шала ашыған нан	Ыстық желдеткішпен пісіру	Пісіру науасы	2 және 4	140 - 150	25 - 45	-
Шала ашыған нан	Дәстүрлі пісіру	Пісіру науасы	3	140 - 150	25 - 45	-

				 (°C)	 (мин)	
Тост, 4–6 дана	Гриль	Тор сөре	4	макс.	1 - 5	Тұмшاپешті алдын ала 10 мин қыздырып алыңыз
Сиыр етінің бургері, 6 дана, 0,6 кг	Гриль	Тор сөре, май жинайтын таба	4	макс.	20 - 30	Тор сөрені төртінші деңгейге және май жинайтын табаны тұмшاپештің үшінші деңгейіне қойыңыз. Пісірудің орта тұсында тағамды аударыңыз. Тұмшاپешті алдын ала 10 мин қыздырып алыңыз

## 12. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ

### ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 12.1 Тазалау туралы ескертпелер



#### Жұғыш заттар

Құрылғының алдыңғы жағын тек микроталшықты шүберекпен, жылы сумен және жұмсақ жуғыш затпен тазалаңыз. Науа корпусының айналасындағы есік тығыздағышын тазалаңыз және тексеріңіз.

Металл беттерді тазалау үшін, тазартқыш ерітіндіні пайдаланыңыз.

Дақтарды жұмсақ жуғыш затпен тазалаңыз.



#### Күнделікті қолдану

Науаны әр пайдаланғаннан кейін тазалаңыз. Жиналған май немесе басқа қалдық өртке әкелуі мүмкін.

Құрылғының ішіне немесе есігінің шыны панельдеріне ылғал тұруы мүмкін. Бұды азайту үшін құрылғыны тағам пісіру алдында кемінде 10 минут жұмыс істетіңіз. Тағамды құрылғыда 20 минуттан артық сақтамаңыз. Әр пайдаланудан кейін ішкі қуысты тек микроталшықты шүберекпен құрғатыңыз.



#### Керек-жарақтар

Әрбір пайдаланудан кейін барлық аксессуарларды тазалап, құрғатыңыз. Тек жұмсақ жуғыш зат қосылған жылы суға малынған микроталшықты шүберекті пайдаланыңыз. Аксессуарларды ыдыс жуғыш машинада тазаламаңыз.

Жабыспайтын қабаты бар аксессуарларды абразивтік тазалағышты немесе үшкір жиекті заттарды пайдаланып тазаламаңыз.

## 12.2 Тазалау жолы: Қуыстың шығыңқы жері

Бумен пісіргеннен кейін, әктас қалдықтарын кетіру үшін қуыстың бедерін тазалаңыз.

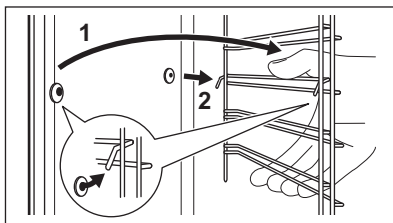
1-қадам	2-қадам	3-қадам
Қуыс бедеріне 250 мл ақ сірке суын құйыңыз. Құрамында ешбір қоспасы жоқ, ең көбі 6% сірке суын пайдаланыңыз.	Сірке суымен әктас қалдықтарын қоршаған ортаның температурасында 30 минут бойы ерітіңіз.	Қуысты жылы сумен және жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.

Мына функция үшін: True Fan Cooking PLUS тұмшапешті 5–10 пісіру циклы сайын тазалаңыз.

## 12.3 Алып тастау әдісі: Сөре тіректері




Тұмшапешті тазалау үшін сөре тіректерін алыңыз.

1-қадам	Тұмшапешті өшіріп, ол суығанша күтіңіз.
2-қадам	Сөре тірегінің алдыңғы жағын бүйірлік қабырғадан ары тартыңыз.
3-қадам	Сөре тірегінің артқы жағын бүйірлік қабырғадан ары тартып, алыңыз.
4-қадам	Сөре сырғытпаларын кері бағытта орнатыңыз. Телескоптық сырғытпалардағы ұстайтын істіктер алға қарап тұруы керек.



## 12.4 Пайдалану жолы: Сумен тазалау

Бұл тазалау процедурасы ылғалдың көмегімен тағамның қалдықтары мен қалдық майларды тұмшапештен тазалайды.

1-қадам	Қуыс бедеріне су құйыңыз: 200 мл көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.
2-қадам	Функцияны орнатыңыз:   Басыңыз:  көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.

3-қадам	Температураны 90°C-қа орнатыңыз.
4-қадам	Тұмшапешті 30 минут бойы жұмыс істетіңіз.
5-қадам	Пешті сөндіріңіз.
6-қадам	Тұмшапеш суығанша күтіңіз. Қуысты жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

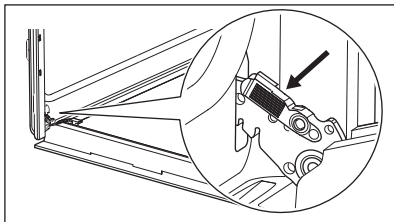
## 12.5 Алу және орнату жолы: Есік

Тұмшاپеш есігінің екі шыны панелі бар. Тазалау үшін тұмшاپеш есігін және ішкі шыны панельді алуға болады. Шыны панельдерді алу алдында "Есікті алу және орнату" тармағындағы нұсқауды толық оқыңыз.

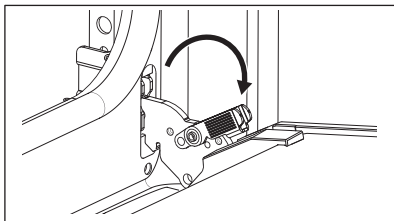
### АБАЙЛАҢЫЗ

Пешті шыны панельдерін қолданбай пайдаланбаңыз.

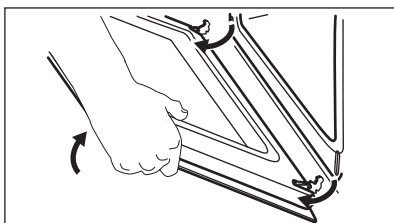
**1-қадам** Есікті толығымен ашып, топсалардың екеуін де ұстаңыз.



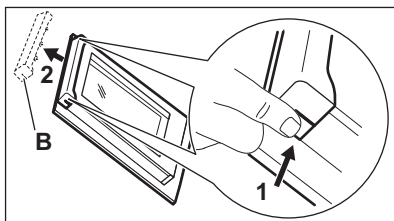
**2-қадам** Ілмектерді көтеріп, бекітілгенше тартыңыз.



**3-қадам** Тұмшاپештің есігін бірінші ашылу күйіне дейін жартылай жабыңыз. Содан соң есікті ұясынан шығарып алу үшін көтеріп, тартыңыз.



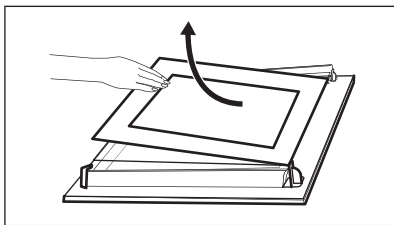
**4-қадам** Есікті тұрақты беттегі жұмсақ шүберекке қойыңыз.



**5-қадам** Есік жақтаушасының жоғарғы жағын (B) қос қолмен екі жағынан ұстаңыз да, ысырманы босату үшін ішке қарай басыңыз.

**6-қадам** Есікті алу үшін оның жақтаушасын алға қарай тартыңыз.

**7-қадам** Есіктің шыны панелін үстіңгі шетінен ұстап тұрып, абайлап тартып шығарыңыз. Шынының тіректерден толығымен босап шыққанына көз жеткізіңіз.



**8-қадам** Шыны панельдерді сабынды сумен тазалаңыз. Шыны панельдерді жақсылап құрғатыңыз. Шыны панельдерді ыдыс жуғыш машинада жумаңыз.

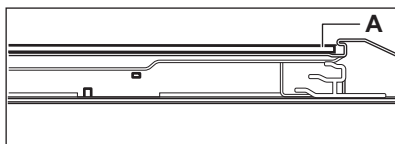
**9-қадам** Тазалап болғаннан кейін шыны панельді және тұмшاپештің есігін орнатыңыз.

Есік дұрыс орнатылса, ілмектерді жабу кезінде бекітілген дыбысты естисіз.

Экранды басып шығару аймағы есіктің ішкі жағына қарап тұруы керек. Орнатып болғаннан кейін шыны панельдің жақтауының басылған жазуы бар беткі жағы қолмен ұстағанда бұдыр болмауы керек.

Есіктің жақтауы дұрыс орнатылса, сырт еткен дыбыс естіледі.

Ішкі шыны панельді орындарына дұрыс салыңыз.



## 12.6 Қалай ауыстырасыз: Шам

### ЕСКЕРТУ!

Электр қатері орын алуы мүмкін.  
Шам ыстық болуы мүмкін.

Шамға майдың қалдығы жұғып күймес үшін, галоген шамды үнемі шүберекпен ұстаңыз.

### Шамды ауыстырмас бұрын:

1-қадам	2-қадам	3-қадам
Пешті сөндіріңіз. Тұмшاپеш әбден суығанша күтіңіз.	Пешті розеткадан ағытыңыз.	Пештің табанына шүберек төсеңіз.

## Артқы шам

- 1-қадам** Алу үшін шыны қақпақты бұраңыз.
- 2-қадам** Шыны қақпағын тазалаңыз.
- 3-қадам** Шамды үйлесімді 300°C қызуға төзімді шамға ауыстырыңыз.
- 4-қадам** Шыны қақпағын орнатыңыз.

## 13. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ

### ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 13.1 Не істерсіз, егер...

Осы кестеге енбеген кез келген жағдайларда уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Мәселе	Мынаны тексеріңіз:
Тұмшاپеш қызбайды.	Сақтандырғыш күйіп кеткен.
Есіктің тығыздағышы зақымдалған.	Тұмшапешті пайдаланбаңыз. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Дисплейде «12.00» көрсетіледі.	Электр қуаты өшіп қалды. Тәуліктің уақытын орнатыңыз.
Су қуыстың шығыңқы жерінен жылыстайды.	Қуыс шығыңқы жерінде су тым көп.
Функцияның қанағаттанарлық емес пісіру өнімділігі: True Fan Cooking PLUS .	Сіз қуыстың шығыңқы жерін сумен толтырдыңыз.

Мәселе	Мынаны тексеріңіз:
--------	--------------------

Шам жұмыс істемейді.	Шам күйіп кеткен.
----------------------	-------------------

### 13.2 Қызмет көрсету туралы деректер

Ақаулықты өзіңіз түзете алмасаңыз, дилеріңізге неуәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Сервистік орталыққа қажет деректер техникалық деректер тақтайшасында берілген. Техникалық ақпарат тақтайшасы құрылғы науасының алдыңғы жақтауында орналасқан. Құрылғының ішіндегі техникалық ақпарат тақтайшасын алмаңыз.

### Деректерді мына жерге жазуды ұсынамыз:

Модель (MOD.)	.....
Өнім нөмірі (PNC)	.....
Сериялық нөмір (S.N.)	.....

## 14. ҚУАТ ТИІМДІЛІГІ

**14.1 ЕО экодизайн және энергетикалық таңбалау ережелеріне сәйкес өнім туралы ақпарат және өнім туралы ақпарат парағы ЕО және Құрама Корольдіктің экодизайн және энергетикалық таңбалау ережелеріне**

Жабдықтаушының аты	Electrolux
Модель идентификаторы	EOD3N70X 949499337
Қуат тиімділігі индексі	95.3
Қуат тиімділігі сыныбы	A
Дәстүрлі режимдегі стандартты жүктеме үшін пайдаланылатын қуат	0.93 кВт·сағ/цикл
Желдеткіш режимдегі стандартты жүктеме үшін пайдаланылатын қуат	0.81 кВт·сағ/цикл

Сызаттардың саны	1
Жылу көзі	Электр қуаты
Дыбыс деңгейі	72 л
Пештің түрі	Кіріктірілген тұмшاپеш
Салмағы	29.9 кг

IEC/EN 60350-1 — Тағам пісіретін тұрмыстық электр құрылғылары — 1-бөлім: Плиталар, тұмшاپештер, бу пештері және гриль - Өнімділікті өлшеу әдістері.

## 14.2 Қуатты үнемдеу



Құрылғының күнделікті тағам пісіргенде қуат үнемдеуге көмектесетін мүмкіндіктері бар.

Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда, құрылғы есігінің жабық екеніне көз жеткізіңіз. Пісіру кезінде құрылғы есігін жиі ашуға болмайды. Есіктің тығыздағышын таза ұстаңыз және оның өз орнында тұрғанына көз жеткізіңіз.

Қуатты үнемдеуді жақсарту үшін .

Егер мүмкін болса, пісіру алдында құрылғыны алдын ала қыздырмаңыз.

Бірнеше тағамды бір уақытта пісірген кезде, пісіру циклдарының арасын барынша қысқа етіңіз.

### Желдеткішпен пісіру

Егер мүмкін болса, қуатты үнемдеу үшін желдеткіші бар пісіру функцияларын пайдаланыңыз.

### Қалдық қызу

Пісіру ұзақтығы 30 минуттан ұзағырақ болса, құрылғының температурасын пісіру аяқталғанға дейін 3–10 минутқа ерте азайтыңыз. Құрылғы ішіндегі қалдық жылу пісіруді жалғастырады.

Басқа тағамдарды жылыту үшін қалдық қызуды пайдаланыңыз.


### Тағамды жылы ұстау


Қалдық қызуды таңдап, тағамды жылы ұстау үшін ең төменгі ықтимал температураны таңдаңыз.

### Ылғалды желдеткішпен пісіру

Тағам пісіру барысында қуатты үнемдеуге арналған функция.

## 15. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР

Белгі  салынған материалдарды қайта өңдеуден өткізуге тапсырыңыз. Орам материалдарын қайта өңдеуден өткізу үшін тиісті контейнерлерге салыңыз. Электрлік және электроникалық құрылғылардың қалдығын қайта өңдеуден өткізу арқылы, қоршаған ортаға және адамның денсаулығына зиян келтіретін

жағдайларға жол бермеуге өз үлесіңізді қосыңыз. Белгі  салынған құрылғыларды тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз. Өнімді жергілікті қайта өңдеу орталығына өткізіңіз немесе жергілікті мекемеге хабарласыңыз.

# Laipni lūdzam Electrolux pasaulē! Pateicamies jums, ka iegādājāties mūsu ierīci.



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Izmaiņu tiesības rezervētas.

## SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	136
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	138
3. UZSTĀDĪŠANA.....	140
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	142
5. VADĪBAS PANELIS.....	143
6. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES.....	143
7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	144
8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	146
9. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	147
10. PAPILDFUNKCIJAS.....	148
11. IETEIKUMI UN PADOMI.....	148
12. APRŪPE UN TĪRĪŠANA.....	151
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	155
14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	156
15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	157

## 1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

### 1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu

vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.

- Mazi bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

## 1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājās apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārlicinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmai.
- Vienmēr izmantojiet cimodus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.

- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uzstādīšana

#### BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārlicinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt tās durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.

Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums)	590 (600) mm
Skapīša platums	560 mm
Skapīša dziļums	550 (550) mm
Ierīces priekšpusē augstums	594 mm
Ierīces aizmugures augstums	576 mm
Ierīces priekšpusē platums	595 mm

Ierīces aizmugures platums	559 mm
Ierīces dziļums	569 mm
Ierīces iebūvēšanas dziļums	548 mm
Ierīces dziļums ar atvērtām durvīm	1022 mm
Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā	560x20 mm
Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī	1500 mm
Montāžas skrūves	4x25 mm

### 2.2 Elektrotīkla savienojums

#### BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārlicinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktpraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.

- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atstrasies to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektroīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

#### Uzstādīšanai un nomaiņai Eiropā piemērotie kabeļu veidi:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Kabeļa dati ir norādīti Tehnisko datu plāksnītes kopjaudas sadaļā. Tāpat jūs varat aplūkot tabulu:

Kopējā jauda (W)	Vada šķērsgriezums (mm <sup>2</sup> )
maksimāli 1380	3x0.75
maksimāli 2300	3x1
maksimāli 3680	3x1.5

Zemējuma vadam (zaļas/dzeltenas krāsas kabelis) jābūt par 2 cm garākam nekā brūnajam fāzes un zilajam neitrālajiem kabeļiem.

## 2.3 Lietošana

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārlicinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērta liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
  - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
  - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
  - neļiejiet ūdeni karstā ierīcē.
  - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
  - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.

- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārļiecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

## 2.4 Aprūpe un tīrīšana

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārļiecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneļi var iepīst.
- Ja durvju stikla paneļi tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Tīriet ierīci ar mitru mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

## 2.5 Iekšējais apgaismojums

### BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājāsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājāsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

## 2.6 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

## 2.7 Utilizācija

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu sevi iesprostot ierīcē.

# 3. UZSTĀDĪŠANA

### BRĪDINĀJUMS!

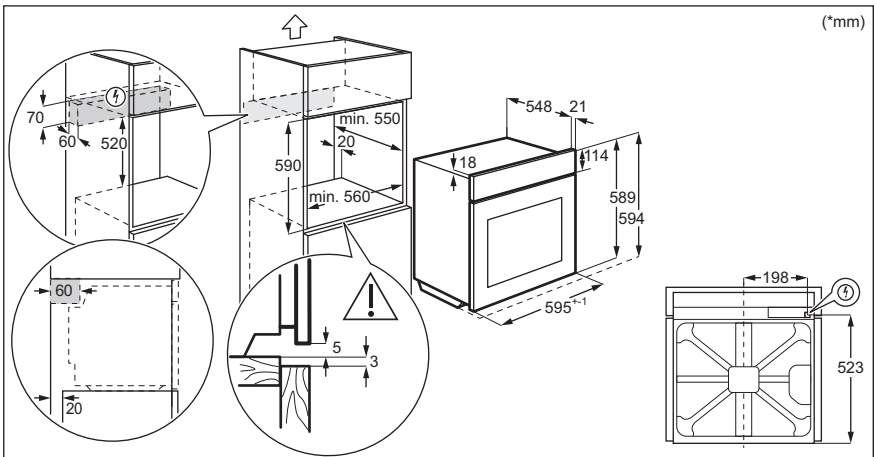
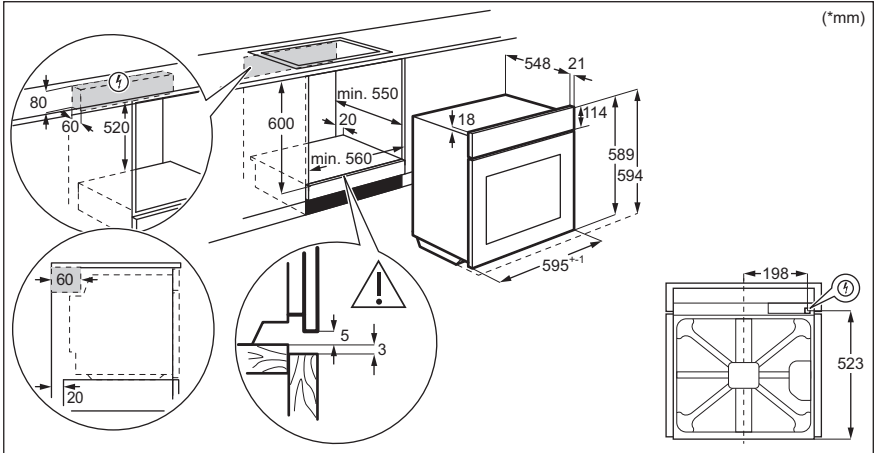
Skatiet sadaļu "Drošība".

### 3.1 Iebūve

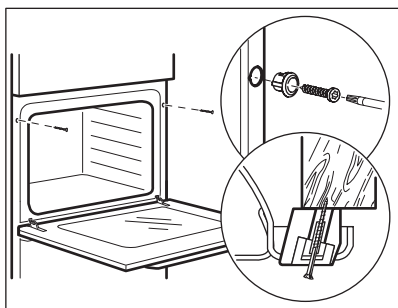


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation

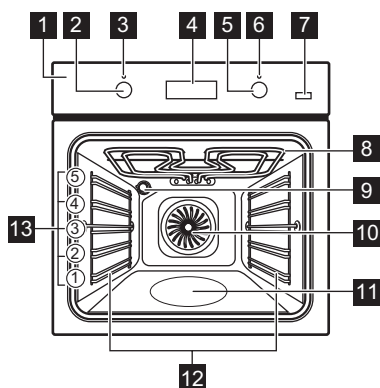


### 3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



## 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 4.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Karsēšanas funkciju pārslēgš
- 3 Elektropadeves lampa / simbols
- 4 Displejs
- 5 Vadības regulators (temperatūrai)
- 6 Temperatūras indikators/simbols
- 7 Papildu tvaiks
- 8 Sildelements
- 9 Lampa
- 10 Ventilators
- 11 Tilpnes reljefs- Tvertne tīrīšanai ar ūdeni
- 12 Plaukta atbalsts, izņemams
- 13 Plauktu līmeņi

### 4.2 Papildpiederumi

- **Restots plaukts**  
Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.
- **Grila/cepamā panna**  
Paredzēts(-a) apbrūnināšanai un cepšanai vai kā paliktis tauku savākšanai.



- **Īpaši padziļināta tīrīšana**  
Musakas gatavošanai.
- **Teleskopiskās vadotnes**  
Izmantojot teleskopiskās vadotnes, jūs varat ērtāk ievietot cepeškrāsnī un izņemt no tās paplātes.

## 5. VADĪBAS PANELIS

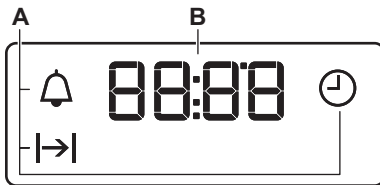
### 5.1 Iegremdējamie regulatori

Lai lietotu ierīci, piespiediet regulatoru.  
Regulators izvirsās uz āru.

### 5.2 Sensora lauki/taustiņi

—	Lai iestatītu laiku.
	Lai iestatītu pulksteņa funkciju.
+	Lai iestatītu laiku.
	Lai ieslēgtu un izslēgtu Ventilatora karsēšanas PLUS funkciju.

### 5.3 Displejs



- A. Pulksteņa funkcijas
- B. Taimeris

## 6. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES

### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 6.1 Pirms pirmās lietošanas

Iepriekšējas karsēšanas laikā no cepeškrāsns var izdalīties aromāts un dūmi. Nodrošiniet telpā ventilāciju.



1. solis

Iestatiet pulksteni



2. solis

Cepeškrāsns tīrīšana



3. solis

Uzsildiet tukšu cepeškrāni

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <p>1.  – piespiediet, lai iestatītu laiku. Pēc aptuveni 5 sekundēm indikators pārstāj mirgot un displejs rāda laiku.</p> | <p>1. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un noņemamos plauktu balstus.</p> <p>2. Tīriet cepeškrāsni un piederumus tikai ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli.</p> | <p>1. Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: . Ilgums: 1 h.</p> <p>2. Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: . Ilgums: 15 min.</p> <p>3. Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  . Ilgums: 15 min.</p> |
|--|--|--|

Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest. Ievietojiet cepeškrāsni piederumus un izņemamos plauktu balstus.

## 7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ

### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 7.1 Iestatīšana. Karsēšanas funkcija

- 1. solis** Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu karsēšanas funkciju.

- 2. solis** Pagrieziet vadības pogu, lai atlasītu temperatūru.

- 3. solis** Kad gatavošana ir pabeigta, pagrieziet pārslēgus izslēgtā stāvoklī, lai izslēgtu cepeškrāsni.

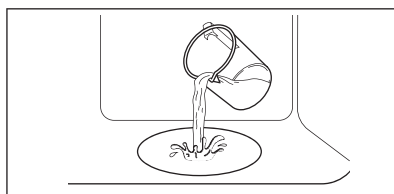
### 7.2 Funkcijas iestatīšana: True Fan Cooking PLUS

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

- 1. solis** Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi.


- 2. solis** Uzpildiet cepeškrāsns tilpnes reljevu ar krāna ūdeni.
- Tilpnes cepeškrāsns tilpnes reljeva maksimālā ietilpība ir 250 ml. Neuzpildiet cepeškrāsns tilpnes reljevu gatavošanas laikā vai kamēr cepeškrāsns ir karsta.









- 3. solis** Iestatiet funkciju: . Nospiediet: . Iedegas indikators. Darbojas tikai ar funkciju: True Fan Cooking PLUS.






- 4. solis** Pagrieziet temperatūras vadības regulatoru, lai iestatītu nepieciešamo temperatūru.

- 5. solis** Iepriekšēji uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes, lai tajā rastos mitrums.

<b>6. solis</b>	ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī. Skatiet nodaļu „Padomi un ieteikumi”. Gatavošanas laikā neveriet cepeškrāsns durvis.
<b>7. solis</b>	pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu cepeškrāsnī. Nospiediet  , lai izslēgtu cepeškrāsnī. Indikators izslēdzas.
<b>8. solis</b>	Kad funkcija beidzas, uzmanīgi atveriet durvis. No cepeškrāsns izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus.
<b>9. solis</b>	Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi. Izlejiet atlikušo ūdeni no cepeškrāsns tilpnes reljefa.

## 7.3 Karsēšanas funkcijas

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Izslēgts stāvoklis	Ierīce ir ieslēgta.
 Apgaismojums (lampa)	Apgaismojuma ieslēgšanai.
  Karsēšana ar ventilatoru / True Fan Cooking PLUS / Tīrīšana ar ūdeni	Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat trīs plauktu līmenī. Iestatiet par 20 līdz 40 °C zemāku temperatūru nekā funkcijai Tradicionālā gatavošana. Mitruma pievienošanai gatavošanas laikā. Pareizas krāsas un kraukšķīgas virskārtas iegūšanai cepšanas laikā. Sulīguma piešķiršanai ēdienam atkārtotas uzsildīšanas laikā. Skatiet nodaļu “Apkope un tīrīšana”, lai iegūtu papildinformāciju par turpmāko. Tīrīšana ar ūdeni.
 Ventil. kars. ar mitrumu	Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra ierīces iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā “Ikdienas lietošana” sniegtajās piezīmēs par: Ventil. kars. ar mitrumu.
 Apakškarsēšana	Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Atkausēšana	Ēdiena atkausēšanai (dārzeni un augļi). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra.
 Ātrā grilēšana	Plānu produktu grilēšanai lielā daudzumā un maizes grauздēšanai.
 Infratermiskā grilēšana	Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu gatavošana un aprūnināšana.
 Picas funkcija	Picas cepšanai. Kārtīgai aprūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.
 Tradicionālā gatavošana	Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.

## 7.4 Piezīmes: Ventil. kars. ar mitrumu

Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām (saskaņā ar EU 65/2014 un EU 66/2014). Pārbaudes saskaņā ar: IEC/EN 60350-1.




Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti.

Gatavošanas norādījumus skatiet nodaļā “Ieteikumi un padomi”, Ventil. kars. ar mitrumu. Skatiet vispārīgus elektroenerģijas

taupīšanas ieteikumus sadaļas "Energiefektivitāte" punktā "Elektronerģijas taupīšana".


## 8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

### 8.1 Pulksteņa funkcijas

Pulksteņa funkcija	Lietošana
 Diennakts laiks	Lai iestatītu, mainītu vai pārbaudītu diennakts laiku.
 Darb. laiks	Lai iestatītu, cik ilgi cepeškrāsnij jādarbojas.
 Laika atgādinājums	Laika atskaites iestatīšanai. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Jūs varat iestatīt šo funkciju jebkurā laikā — arī tad, ja cepeškrāsns izslēgta.


### 8.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana

#### Diennakts laiks iestatīšana

 – mirgo, pieslēdzot cepeškrānsi elektroenerģijas avotam, pēc elektrības padeves pārtraukuma vai ja nav iestatīts taimeris.

**+**, **—** – nospiediet, lai iestatītu laiku.  
Indikators pārstāj mirgot pēc aptuveni 5 sekundēm, un displejs rāda laiku.

#### Kā mainīt: Diennakts laiks



**1. solis**  – nospiediet atkārtoti, lai mainītu diennakts laiku.  – sāk mirgot.

**2. solis** **+**, **—** – nospiediet, lai iestatītu laiku.  
Indikators pārstāj mirgot pēc aptuveni 5 sekundēm, un displejs rāda laiku.

#### Darb. laiks iestatīšana

**1. solis** Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.





**2. solis**  – nospiediet atkārtoti. Sāk mirgot .

**3. solis** **+**, **—** – nospiediet, lai iestatītu ilgumu.  
Displejā redzams:   
 – mirgo, kad beidzies iestatītais laiks. Atskan skaņas signāls, un cepeškrāsns izslēdzas.



**4. solis** Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.

**5. solis** Pagrieziet regulatoru līdz stāvoklim Izslēgts.

## Laika atgādinājums iestatīšana

- 1. solis**  – nospiediet atkārtoti.  – sāk mirgot.
- 2. solis**  ,  – nospiediet, lai iestatītu laiku.  
Funkcija aktivizējas automātiski pēc 5 sekundēm.  
Kad beigsies iestatītais laiks, atskanēs skaņas signāls.
- 3. solis** Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.
- 4. solis** Pagrieziet regulatoru stāvoklī Izslēgts.

## Kā atcelt: Pulksteņa funkcijas

- 1. solis**  – nospiediet atkārtoti, līdz sāk mirgot pulksteņa funkcijas simbols.
- 2. solis** Nospiediet un turiet nospiestu:  .  
Pulksteņa funkcija izslēdzas pēc dažām sekundēm.

## 9. PIEDERUMU LIETOŠANA

### **BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

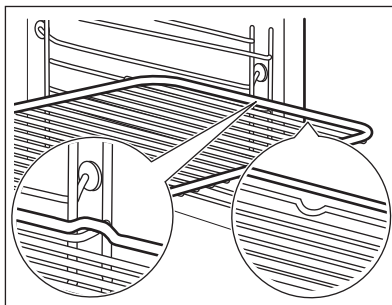
### 9.1 Papildpiederumu ievietošana

Neliela iedobe augšpusē palielina drošību.  
Šīs iedobes arī palīdz novērst saskāšanās.

Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslīdēt no plaukta.

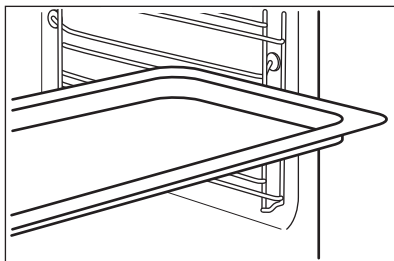
#### **Restots plaukts:**

Iebīdiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieniem tā, lai kājiņas būtu vērstas uz leju.



**Cepamā panna:**

Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



## 10. PAPILDFUNKCIJAS

### 10.1 Dzesēšanas ventilators

Ierīces darbības laikā dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas. Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.

### 10.2 Drošības termostats

Nepareiza cepeškrāsns lietošana vai bojāti komponenti var izraisīt bīstamu pārkaršanu. Lai to novērstu, cepeškrāsnij ir drošības termostats, kas pārtrauc strāvas padevi. Cepeškrāsns atkal ieslēdzas automātiski, kad temperatūra pazeminās.

## 11. IETEIKUMI UN PADOMI



Skatiet sadaļu "Drošība".

### 11.1 Gatavošanas ieteikumi

Cepeškrāsnij ir pieci plauktu līmeņi.

Skatiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

Jūsu cepeškrāsns cepšanas un sautēšanas funkcijas var atšķirties no jūsu iepriekšējās cepeškrāsns funkcijām.

Nenovietojiet īpaši dziļas pannas zemākā plaukta līmenī.

#### Kūku cepšana

Neatveriet cepeškrāsns durvis ātrāk kā 3/4 laika pirms iestatītā gatavošanas laika beigām.

Ja vēlaties izmantot divas cepamās paplātes vienlaikus, raugieties, lai starp tām būtu viens tukšs plaukta līmenis.

### Gaļas un zivju gatavošana

Taukvielām ļoti bagātiem ēdieniem izmantojiet dziļu pannu, lai novērstu neiztīrāmu traipu rašanos cepeškrāsnī.

Ļaujiet gaļai atpūsties aptuveni 15 minūtes pirms tās sagriešanas, lai no tās neiztecētu sulas.

Lai novērstu pārmērīgu dūmošanu cepeškrāsnī cepeša pagatavošanas laikā, ielejiet dziļajā pannā mazliet ūdens. Lai novērstu dūmu kondensāciju, pievienojiet ūdeni ik reiz, kad tas ir izgarojis.

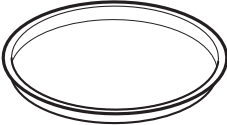
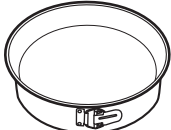


### Gatavošanas laiki

Gatavošanas laiki ir atkarīgi no ēdiena veida, tā konsistences un daudzuma.

Sākotnēji gatavošanas laikā sekojiet līdzi rezultātiem. Piemeklējiet saviem gatavošanas traukiem, receptēm un ēdiena daudzumam vispiemērotākos iestatījumus (karsēšanas iestatījums, gatavošanas laiks utt.), izmantojot šo ierīci.






## 11.2 Ventil. kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi






Lietojiet tumšas krāsas un neatstarojošas formas un traukus. Tiem ir labāka siltuma absorbēšanas spēja nekā gaišas krāsas un atstarojošiem traukiem.

			
<b>Picas panna</b>	<b>Cepšanas trauks</b>	<b>Podiņi</b>	<b>Augļu pīrāga forma</b>
Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs	Tumša, neatstarojoša 26 cm diametrs	Keramika 8 cm diametrs, 5 cm augstums	Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs

## 11.3 Ventil. kars. ar mitrumu








Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.








		 (°C)		 (min.)
Smalkmaizītes, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	175	3	40 - 50
Maizītes, 9 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	35 - 45
Pica, saldēta, 0,35 kg	restots plaukts	180	2	45 - 55
Saldā rulete	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	30 - 40
Šok. kūkss ar riekstiem	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	45 - 50
Suflē, 6 gabali	keramikas ramekini uz restotā plaukta	190	3	45 - 55
Biskvītūkukas pīrāga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	180	2	35 - 45
Biskvītūkuka ar pildījumu	sacepuma forma uz restotā plaukta	170	2	35 - 50
Vārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	35 - 45
Vesela zivs, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	25 - 35
Zivs fileja, 0,3 kg	picas paplāte uz restotā plaukta	170	3	30 - 40
Vārīta gaļa, 0,25 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	35 - 45

		 (°C)		 (min.)
Šašlīks, 0,5 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	3	40 - 50
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	150	2	30 - 45
Makarūni, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	2	45 - 55
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	170	2	30 - 40
Sājā mīkla, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	170	2	35 - 45
Smilšu mīklas cepu- mi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	150	2	40 - 50
Tartletes, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	170	2	30 - 40
Dārzeni, vārīti, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	2	35 - 45
Veģetārā omlete	picas paplāte uz restotā plauk- ta	180	3	35 - 45
Vidusjūras dārzeni, 0,7 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	4	35 - 45

## 11.4 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar standartu IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Kūciņas, 20 paplātē	Tradicionālā gatavošana	Cepamā Pa- plāte	3	170	20 - 35	-
Kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Pa- plāte	3	150 - 160	20 - 35	-
Kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Pa- plāte	2 un 4	150 - 160	20 - 35	-
Ābolu pī- rāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Tradicionālā gatavošana	Restots plaukts	2	180	70 - 90	-
Ābolu pī- rāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	70 - 90	-

						
				( °C)	(min)	
Biskvītkūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm	Tradicionālā gatavošana	Restots plaukts	2	170	40 - 50	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 min.
Biskvītkūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	40 - 50	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 min.
Biskvītkūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2 un 4	160	40 - 60	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 min.
Smiļšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Plāte	3	140 - 150	20 - 40	-
Smiļšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Plāte	2 un 4	140 - 150	25 - 45	-
Smiļšu mīkla	Tradicionālā gatavošana	Cepamā Plāte	3	140 - 150	25 - 45	-
Karstmaize, 4–6 gabali	Grīls	Restots plaukts	4	maks.	1 - 5	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 min.
Liellopa burgers, 6 gab., 0,6 kg	Grīls	Restots plaukts, tauku uztveršanas panna	4	maks.	20 - 30	Novietojiet restoto plauktu cepeškrāsns ceturtajā līmenī, bet dziļo cepešpannu — trešajā līmenī. Kad pagājusi puse no gatavošanai atvēlētā laika, apgrieziet to uz otru pusi. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 min.

## 12. APRŪPE UN TĪRĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

## 12.1 Piezīmes par tīrīšanu



### Tīrīšanas līdzekļi

Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Noīriet un pārbaudiet durvju blīvi ap cepeškrāsns ietvaru.

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.



### Lietošana ikdienā

Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tāuku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.

Ierīces iekšpusē un uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties kondensāts. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkaršējiet ierīci 10 minūtes. Neuzglabājiet ēdienu ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšieni tikai ar mikrošķiedras drānu.



### Papildpiederumi

Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet tikai mikrošķiedras drānu, kura iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet piederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

Netīriet piedegumdrošos piederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

## 12.2 Kā tīrīt? Tilpnes reljefs

Izīriet cepeškrāsns tilpni, lai likvidētu kaļķakmens nogulsnes pēc gatavošanas ar tvaiku.

### 1. solis.

Ielejiet cepeškrāsns tilpnes reljefā 250 ml etiķa. Lietojiet bezpiedevu etiķi, kura koncentrācijas līmenis nepārsniedz 6 %.

### 2. solis

Ļaujiet etiķim izšķīdināt kaļķakmens nogulsnes 30 minūtes istabas temperatūrā.

### 3. solis.

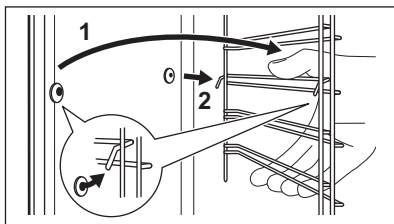
Tīriet cepeškrāsns tilpni ar siltu ūdeni un mīkstu drānu.

Funkcijai: True Fan Cooking PLUS tīriet cepeškrāsni ik pēc 5–10 gatavošanas cikliem.

## 12.3 Izņemšana. Plauktu balsti




Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsni.

- 1. solis** Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
- 2. solis** Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.
- 3. solis** Pavelciet plauktu balstu aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.
- 4. solis** Uzstādiat plauktu balstus pretējā secībā.  
Teleskopiskās vadotnes atlikušajām tapām jābūt vērstiem uz priekšu.



## 12.4 Funkcijas Tīrīšana ar ūdeni izmantošana

Šī tīrīšanas procedūra izmanto mitrumu, lai notīrītu no cepeškrāsns tauku un pārtikas atlikumus.

- 1. solis** Ielejiet cepeškrāsns tilpnes reļefā ūdeni: 200 ml.
- 2. solis.** Iestatiet funkciju:  .  
Nospiediet .

- 3. solis.** Iestatiet temperatūru uz 90 °C.
- 4. solis** Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 30 minūtes.
- 5. solis.** Izslēdziet cepeškrāsni.
- 6. solis** Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu.

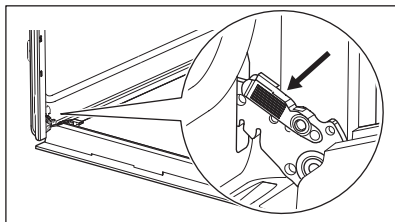
## 12.5 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

Cepeškrāsns durvīm ir divi stikla paneļi. Durvju un iekšējo stikla paneli var izņemt, lai notīrītu. Izlasiet visus "Durvju noņemšanas un uzstādīšanas" norādījumus pirms stikla paneļu izņemšanas.

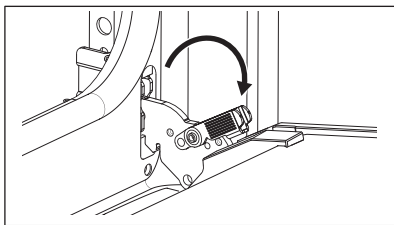
### UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsni, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

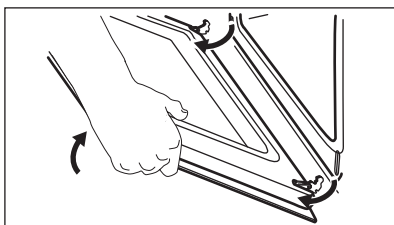
- 1. solis** Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.



- 2. solis** Paceliet un velciet aizslēgus uz aizmuguri, līdz tie noklikšķ.



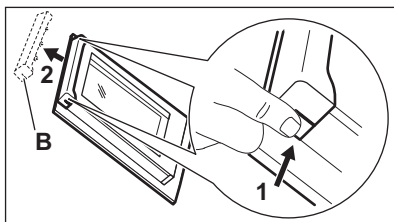
- 3. solis** Aizveriet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai. Tad paceliet un pavelciet, lai izceltu ārā durvis.



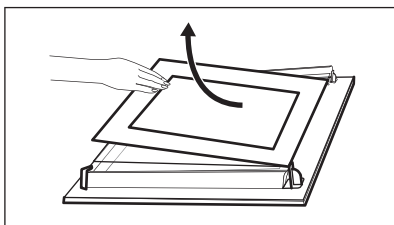
- 4. solis** Novietojiet durvis uz cietas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu, tā, lai to ārpuse saskartos ar drānu.

- 5. solis** Turiet durvju augšdaļā esošo apmali (B) no abām pusēm un bīdiet to iekšup vērsta virzienā, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.

- 6. solis** Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.



- 7. solis** Turiet durvju stikla paneli aiz tā augšējās malas un uzmanīgi izvelciet to ārā. Pārļiecinieties, lai stikls izslīdētu ārā no balsta pilnībā.



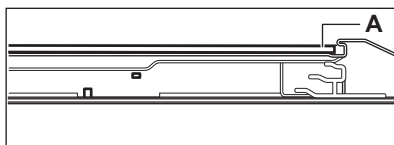
- 8. solis** Nofīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.

- 9. solis** Pēc tīrīšanas uzstādiet stikla paneli un cepeškrāsns durvis.

Ja durvis ir uzstādītas pareizi, aizverot aizslēgus, jūs dzirdēsiet klikšķi.

Zonai ar apdruku jābūt vērstai uz durvju iekšpusi. Pēc ievietošanas pārļiecinieties, vai stikla paneļa vietas, uz kurām atrodas drukātā teksta zonas, nav raupjas. Ja uzstādīta pareizi, durvju apmales stiprinājumi noklikšķ.

Pārļiecinieties, ka uzstādāt iekšējo stikla paneli pareizi tā vietā.



## 12.6 Kā nomainīt: Lampa

### BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.  
Lampa var būt karsta.

Vienmēr turiet halogēna lampu ar drānu, lai tauku atliekas nesadegtu uz lampas.

### Pirms nomaināt lampu:

1. solis	2. solis	3. solis
Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.	Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.	Iekļājiet uz tīlpnes grīdas drānu.

## Aizmugures lampa

1. solis	Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.
2. solis	Nofīriet stikla pārsegu.
3. solis	Nomainiet cepeškrāsns spuldzi ar piemērotu 300 °C karstumizturīgu cepeškrāsns spuldzi.
4. solis	Ievietojiet stikla pārsegu.

## 13. PROBLĒMRISINĀŠANA

### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 13.1 Kā rīkoties, ja...

Tabulā neiekļautu problēmu gadījumā sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Problēma	Pārbaudiet, vai:
Cepeškrāsns neuzsilst.	Izdedzis drošinātājs.
Bojāta durvju blīve.	Neizmantojiet cepeškrāsni. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
Displejā redzams "12.00".	Noticis strāvas padeves pārrāvums. Iestatiet diennakts laiku.
No cepeškrāsns tīlpnes reljefa tek ūdens.	Cepeškrāsns tīlpnes reljefā ir pārāk daudz ūdens.
Neapmierinoši funkcijas gatavošanas rezultāti: True Fan Cooking PLUS .	Iepildījāt ūdeni tīlpnes tvertnē.

Problēma	Pārbaudiet, vai:
Nestrādā lampiņa.	Spuldze ir izdegusi.

### 13.2 Servisa dati

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru.

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz ierīces iekšpuses priekšējā rāmja. Nenoņemiet ierīces iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

#### Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Modelis (MOD)	.....
Izstrādājuma Nr. (PNC)	.....
Sērijas numurs (S.N.)	.....

## 14. ENERGOEFEKTIVĀTE

### 14.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa atbilstoši ES Ekodizaina un enerģijas marķējuma noteikumiem

Piegādātāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	EOD3H70X 949499337
Energoefektivitātes indekss	95.3
Energoefektivitātes klase	A
Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0.93 kWh/ciklā
Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.81 kWh/ciklā
Kameru skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Skalums	72 l
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns
Svars	29.9 kg

IEC/EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā — 1. daļa: Plīts, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grīli — veikspējas mērīšanas metodes.

### 14.2 Elektroenerģijas taupīšana



Ierīce aprīkota ar funkcijām, kas ļauj taupīt enerģiju, gatavojot ikdienā.

Pārbaudiet, vai ierīces darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neviriniet ierīces durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādājiet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, nekarsējiet ierīci pirms gatavošanas.

Uzturiet pēc iespējas īsākus pārtraukumus starp cepšanas reizēm, ja gatavojat vairākus ēdienus vienā piegājienā.

#### Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

#### Atlikušais siltums

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet ierīces temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Ierīcē atlikušais siltums turpinās gatavot tajā ievietoto ēdienu.

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.


#### Ēdiena siltuma uzturēšana


Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdienu siltu.

#### Ventil. kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

## 15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

# Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį! Dėkojame, kad išsirinkote mūsų prietaisą.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Galimi pakeitimai.

## TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	158
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	160
3. ĮRENGIMAS.....	162
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	164
5. VALDYMO SKYDELIS.....	165
6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART.....	165
7. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	166
8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	168
9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	169
10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	170
11. PATARIMAI.....	170
12. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS.....	173
13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	177
14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	177
15. APLINKOS APSAUGA.....	178

## 1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

### 1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią

ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.

- Būtina visą laiką prižiūrėti vaikus ir užtikrinti, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

## 1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio naudojimo.
- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas specialistas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Pasirūpinkite, kad pažeistą maitinimo laidą pakeistų tik gamintojas, jo įgalioto techninės priežiūros centro darbuotojai arba atitinkamos kvalifikacijos specialistai – kitaip gali kilti elektros smūgio pavojus.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lempuotę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.

- Pagalbinius reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.

## 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

### 2.1 Įrengimas

#### ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįreinkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrengkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso dureles galima laisvai atidaryti.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.

Minimalus spintelės aukštis (po darbštaliu)	590 (600) mm
Spintelės plotis	560 mm
Spintelės gylis	550 (550) mm
Prietaiso priekinės dalies aukštis	594 mm

Prietaiso galinės dalies aukštis	576 mm
Prietaiso priekinės dalies plotis	595 mm
Prietaiso galinės dalies plotis	559 mm
Prietaiso gylis	569 mm
Prietaiso įmontavimo gylis	548 mm
Gylis su atidarytomis durelėmis	1022 mm
Minimalus ventilacijos angos dydis. Anga prietaiso nugarėlės apačioje	560x20 mm
Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra prietaiso nugarėlės dešiniajame kampe	1500 mm
Montavimo varžtai	4x25 mm

### 2.2 Elektros prijungimas

#### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.

- Visada naudokite tinkamai įrengtą žemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reiktų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai nelieštų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdąjunkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsakumi saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), žeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

#### Europoje tinkami montuoti arba pakeisti kabelių tipai:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Kabelio skerspjūvis turi atitikti bendrąjį prietaiso vardinėje lentelėje nurodytą galią. Taip pat atitinkamą informaciją rasite lentelėje:

Bendroji galia (W)	Laido skerspjūvis (mm <sup>2</sup> )
iki 1380	3x0.75

Bendroji galia (W)	Laido skerspjūvis (mm <sup>2</sup> )
iki 2300	3x1
iki 3680	3x1.5

Žeminimo laidas (žalias / geltonas) turi būti 2 cm ilgesnis nei rudas fazės ir mėlynas neutralusis laidas.

## 2.3 Naudojimas

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavoju.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
  - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
  - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
  - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.

- Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
- Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždare prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

## 2.4 Priežiūra ir valymas

### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, sukelti gaisrą ir sugadinti prietaisą.

- Prieš vykdydami priežiūros darbus išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laidą kištuką iš elektros lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėsęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštes, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktą saugumo nurodymų.

## 2.5 Vidinis apšvietimas

### ĮSPĖJIMAS!

Elektros smūgio pavojus.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

## 2.6 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias dalis.

## 2.7 Išmetimas

### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laidą kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Nuimkite durelių skląstį, kad vaikai, ar naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaiso viduje.

## 3. ĮRENGIMAS


### ĮSPĖJIMAS!

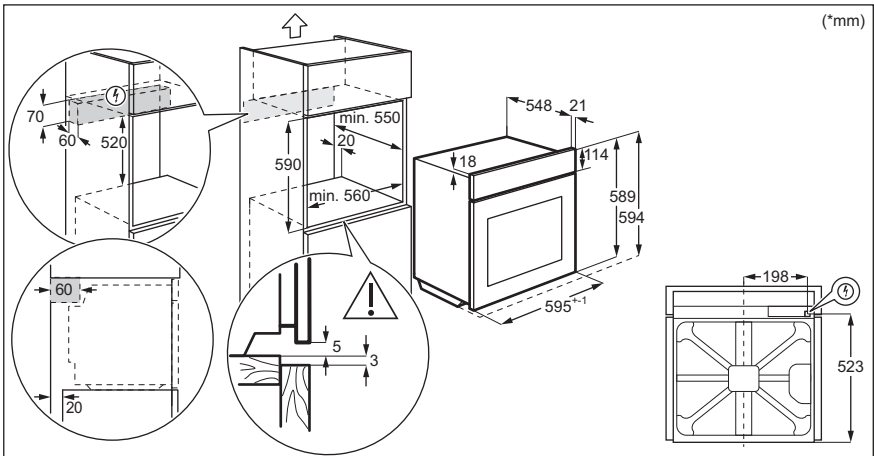
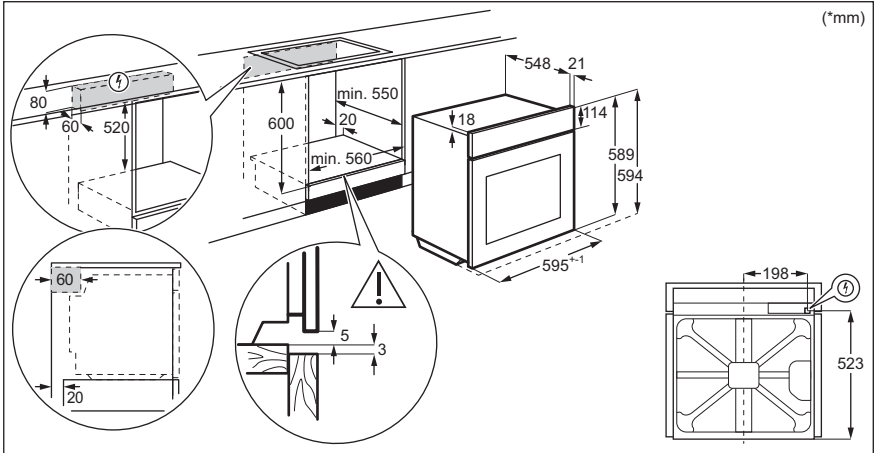
Žr. saugos skyrius.

### 3.1 Įrengimas balduose

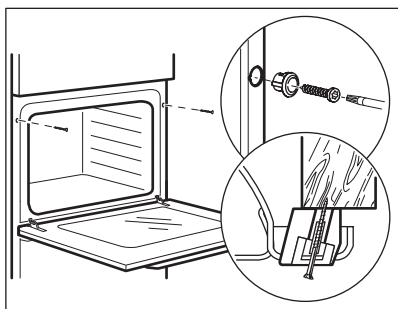


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation 

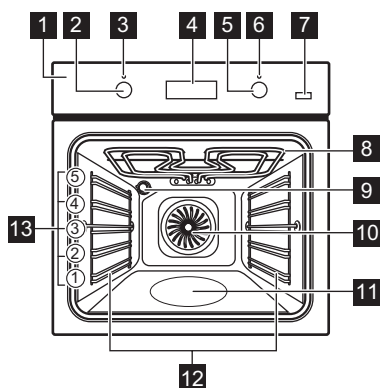


### 3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo



## 4. GAMINIO APRAŠYMAS

### 4.1 Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Maitinimo lemputė / simbolis
- 4 Ekranas
- 5 Valdymo rankenėlė (temperatūra)
- 6 Temperatūros indikatorius / simbolis
- 7 „Plus Steam“
- 8 Šildymo elementas
- 9 Lemputė
- 10 Ventilatorius
- 11 Įduba vandeniui- Indas valymui vandeniu
- 12 Lentynos atrama, išimama
- 13 Lentynos padėtytys

### 4.2 Priedai

- **Grotelės**  
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, pakeistuviams.
- **Grilio / kepinimo pakeistuvis**  
Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.



- **Ypač gilus pakeistuvis**  
Musakai gaminti.
- **Teleskopiniai bėgeliai**  
Dėl teleskopinių bėgelių lengvai įdėsite ir ištrauksite lentynėles.

## 5. VALDYMO SKYDELIS

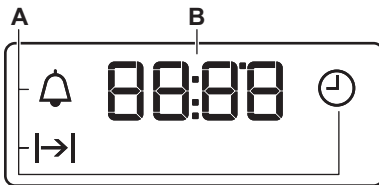
### 5.1 Įstumiamos rankenėlės

Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.

### 5.2 Jutiklio laukai / mygtukai

—	Laikui nustatyti.
	Laikrodžio funkcijai nustatyti.
+	Laikui nustatyti.
	Karšto oro srauto PLUS funkcijai įjungti ir išjungti.

### 5.3 Valdymo skydelis



- A. Laikrodžio funkcijos
- B. Laikmatis

## 6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 6.1 Prieš naudojant pirmą kartą

išankstinio įkaitinimo metu iš orkaitės gali sklisti kvapas ir dūmai. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.



1-as veiksmas

Laikrodžio nustatymas



2-as veiksmas

Išvalykite orkaitę



3-as veiksmas

Įkaitinkite tuščią orkaitę

1. **+**, **-** – paspauskite, kad nustatytumėte laiką. Maždaug po 5 sek. indikatorius nustos mirkčiojęs ir ekrane matysite laiką.

1. Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
2. Orkaitę ir jos priedus valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.

1. Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą: .  
Laikas: 1 val.
2. Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą: .  
Laikas: 15 min
3. Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą: .  
Laikas: 15 min

Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės. Įdėkite priedus ir išimamas lentynų atramas į orkaitę.

## 7. KASDIENIS NAUDOJIMAS

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 7.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcija

<b>1-as veiksmas</b>	Norėdami pasirinkti kaitinimo funkciją, pasukite kaitinimo valdymo rankenėlę.
<b>2-as veiksmas</b>	Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte temperatūrą.
<b>3-ias veiksmas</b>	Kai baigiate gaminti, pasukite rankenėles į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte orkaitę.

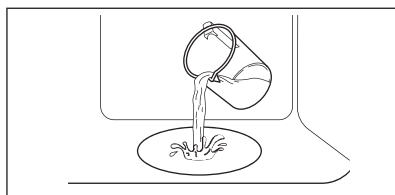
### 7.2 Funkcijos nustatymas: True Fan Cooking PLUS

### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus nusidėginti ir sugadinti prietaisą.

**1-as veiksmas** Patikrinkite, ar orkaitė atvėsusi.


**2-as veiksmas** Pripildykite orkaitės vidaus įdubą vandeniu iš čiaupo.  
 Maksimali įdubos talpa – 250 ml. Nepildykite orkaitės vidaus įdubos, kai gaminate maistą arba kai orkaitė yra įkaitusi.







**3-as veiksmas** Nustatykite funkciją: .

Paspauskite . Įsijungia indikatorius. Veikia tik su funkcija True Fan Cooking PLUS.


**4-as veiksmas** Temperatūros valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą.

<b>5-as veiksmas.</b>	Iš anksto pakaitinkite tuščią orkaitę 10 min., kad padidėtų drėgmė.
<b>6-as veiksmas</b>	Įdėkite maistą į orkaitę. Žr. skyrių „Patarimai“. Neatidarykite orkaitės durelių gamindami.
<b>7-as veiksmas</b>	pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte orkaitę.  – paspauskite, kad išjungtumėte orkaitę. Indikatorius išsijungia.
<b>8-as veiksmas</b>	Kai funkcija baigiasi, atsargiai atidarykite dureles. Išsiveržusi drėgmė gali sukelti nudegimus.
<b>9-as veiksmas</b>	Patikrinkite, ar orkaitė atvėsusi. Pašalinkite likusį vandenį iš orkaitės vidaus įdubos.

## 7.3 Kaitinimo funkcijos

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
<b>0</b>	Prietaisas išjungtas.
Padėtis „Išjungta“	
	Įjungti lemputę.
Apšvietimas	
	Skirta vienu metu kepti ir maistui džiovinti trijuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C žemesnę temperatūrą, nei Apatinis + viršutinis kaitinimas. Skirta padidinti drėgmę gaminant maistą. Išgauti tinkamą spalvą ir traškiają plutelę. Skirta pašildomiems patiekalams suteikti sultingumo. Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“, kur rasite daugiau informacijos apie „Aqua Clean“.
Konvekcinis kepimas / True Fan Cooking PLUS / Valymas vandeniui	
	Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra prietaise gali skirtis nuo nustatytos. Kaitinimo galią galima sumažinti. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepimas.
Drėgnas konvek. kepimas	
	Kepti pyragus traškiau pagrindu ir konservuoti maistą.
Apatinis kaitinimas	

## Kaitinimo funkcija Paskirtis

	Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.
Atitirpinimas	
	Dideliems smulkių maisto gabalėlių kiekiams ir duonos krebučiams kepti grylyje.
Spartusis grilis	
	Skirta didesniems mėsos arba paukštiesienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Apkepus ruošti ir skrudinti.
Turbo grilis	
	Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindu paruošti.
Picos programa	
	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
Apatinis + viršutinis kaitinimas	

## 7.4 Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepimas




Ši funkcija naudota vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams (kaip numato EU 65/2014 ir EU 66/2014). Patikros pagal: IEC/EN 60350-1.

Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktų efektyviausiai.

Maisto ruošimo nurodymus rasite skyriuje „Naudingi patarimai“, Drėgnas konvek.


## 8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS


### 8.1 Laikrodžio funkcijos

Laikrodžio funkcija	Naudojimo sritis
 Paros laikas	Paros laikui nustatyti, pakeisti arba patikrinti.
 Trukmė	Orkaitės veikimo trukmei nustatyti.
 Laikmatis	Nustatoma atgalinė laiko atskaita. Ši funkcija neturi įtakos orkaitės veikimui. Galite nustatyti bet kada šią funkciją, net jei orkaitė yra išjungta.



### 8.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos


#### Kaip nustatyti Paros laikas

 – mirksi, kai prijungiate orkaitę prie elektros maitinimo, kai išsijungia maitinimas arba kai nenustatytas laikmatis.

 – paspauskite, kad nustatytumėte laiką.  
Maždaug po 5 sek. indikatorius nustos mirksėti ir ekrane matysite laiką.

#### Kaip pakeisti: Paros laikas




**1-as veiksmas**  – spauskite pakartotinai paros laikui pakeisti.  – pradės mirksėti.

**2-as veiksmas**  – paspauskite, kad nustatytumėte laiką.  
Maždaug po 5 sek. indikatorius nustos mirksėti ir ekrane matysite laiką.

#### Kaip nustatyti Trukmė

**1-as veiksmas** Nustatykite orkaitės funkciją ir temperatūrą.

**2-as veiksmas**  – spauskite pakartotinai.  – pradės mirksėti.

**3-ias veiksmas**  – paspauskite, kad nustatytumėte trukmę.  
Valdymo skydelyje matysite:   
 – mirksi, kai baigiasi nustatytas laikas. Pasigirsta signalas ir orkaitė išsijungia.



**4-as veiksmas** Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

## Kaip nustatyti Trukmė

**5-as veiksmas** Pasukite rankenėles į išjungimo padėtis.

## Kaip nustatyti Laikmatis

**1-as veiksmas**  – spauskite pakartotinai.  – pradės mirksėti.


**2-as veiksmas** ,  – paspauskite, kad nustatytumėte laiką.  
Funkcija išjungs automatiškai po 5 sekundžių.  
Pasibaigus nustatytam laikui, pasigirs signalas.

**3-ias veiksmas** Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

**4-as veiksmas** Pasukite rankenėles į išjungimo padėtis.

## Kaip atšaukti: Laikrodžio funkcijos

**1-as veiksmas**  – pakartotinai spauskite, kol pradės mirksėti laikrodžio funkcijos simbolis.

**2-as veiksmas** Paspauskite ir palaikykite nuspaudę .  
Laikrodžio funkcija išjungs po kelių sekundžių.

## 9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

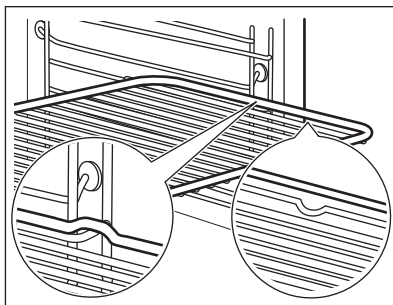
### 9.1 Priedų naudojimas

Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą.  
Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo.

Aukštas lentynos kraštelis neeis pikaistuviui nuo jos nuslysti.

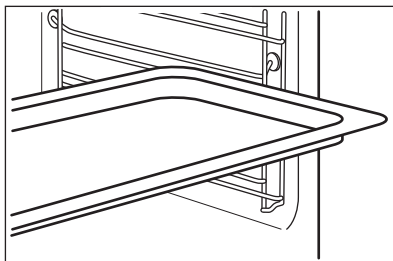
#### Grotelės:

Įstumkite grotelės tarp lentynos laikiklių ir įsitikinkite, kad kojelės yra nukreiptos žemyn.



**Gili skarda:**

Istumkite skardą tarp lentynos laikiklių.



## 10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

### 10.1 Ventilatorius

Kai prietaisas veikia, aušinimo ventilatorius įsijungia automatiškai, kad prietaiso paviršiai išliktų vėsūs. Jei prietaisą išjungsite, aušinimo ventilatorius veiks toliau, kol prietaisas neatvės.

### 10.2 Apsauginis termostatas

Netinkamai naudojant orkaitę arba sugedus jo sudedamosioms dalims, ji gali pavojingai perkaisti. Norint to išvengti, orkaitėje įrengtas apsauginis termostatas, kuris nutraukia elektros tiekimą. Sumažėjus temperatūrai, orkaitė vėl įsijungia automatiškai.

## 11. PATARIMAI



Žr. saugos skyrius.

### 11.1 Gaminimo rekomendacijos

Orkaitėje yra penkios lentynų padėtys.

Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

Ši orkaitė geba kepti ir skrudinti kitaip, nei įprastos orkaitės.

Žemiausioje lentynos padėtyje nedėkite ypač gilus indo.

#### Pyragų kepimas

Orkaitės dureles galite atidaryti tik praėjus 3/4 nustatyto maisto gaminimo laiko.

Jeigu vienu metu naudojate dvi kepimo skardas, tarp jų palikite vieną tuščią lygį.

### 11.2 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

Naudokite tamsias ir neatspindinčias skardas ir indus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesių spalvų ir atspindintys indai.

### Mėsos ir žuvies ruošimas

Labai riebų maistą gaminkite naudodami gilų indą, kad neištekėtų riebalai ir neišteptų orkaitės visam laikui.

Prieš pjaudami mėsą palikite pastovėti maždaug 15 minučių, kad neištrykštų skysčiai.

Kad kepinant orkaitėje nesusidarytų daug dūmų, į gilų indą įpilkite truputį vandens. Kad dūmai nesikauptų papildykite vandens iš karto, kai tik jis išgaruoja.

#### Gaminimo trukmė

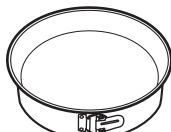
Kepimo trukmė priklauso nuo maisto tipo, konsistencijos ir kiekio.

Iš pradžių, kai gaminatė, stebėkite rezultatus. Atraskite geriausiai Jūsų receptus ir kitus virtuvės poreikius atitinkančias prietaiso nuostatas (karštis, trukmė ir kt.).



Picos kepimo skarda

Tamsi, neatspindinti  
28 cm skersmens



Kepimo indas

Tamsi, neatspindinti  
26 cm skersmens



Indeliai atskiroms  
valgio porcijoms  
paruošti

Keraminė  
8 cm skersmens, 5  
cm aukščio













Apkepo skarda

Tamsi, neatspindinti  
28 cm skersmens

### 11.3 Drėgnas konvek. kepimas








Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.








		 (°C)		 (min.)
Kavos bandelės, 12 vnt.	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	175	3	40–50
Bandelės, 9 vnt.	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	180	2	35–45
Pica, šaldyta, 0,35 kg	grotelės	180	2	45–55
Biskvitinis vyniotinis	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	170	2	30–40
Šokoladiniai sausai- nėliai	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	170	2	45–50
Suflė, 6 vnt.	keraminiai indeliai ant grotelių	190	3	45–55
Biskvitinis pagrindas	apkepo skarda ant grotelių	180	2	35–45
Viktorijos sumuštinis	kepimo indas ant grotelių	170	2	35–50
Žuvis, virta ant nedi- delės ugnies, 0,3 kg	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	180	2	35–45
Visa žuvis, 0,2 kg	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	180	3	25–35
Žuvies filė, 0,3 kg	picos kepimo indas ant grote- lių	170	3	30–40
Mėsa virta ant nedi- delės ugnies, 0,25 kg	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	180	3	35–45
Šašlykas, 0,5 kg	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	180	3	40–50
Sausainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	150	2	30–45

		 (°C)		 (min.)
Migdolų sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	180	2	45–55
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	170	2	30–40
Pikantiški tešlainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	170	2	35–45
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	150	2	40–50
Tarteletės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	170	2	30–40
Daržovės, virtos ant nedidelės ugnies, 0,4 kg	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	180	2	35–45
Vegetariškas omletas	picos kepimo indas ant grote- lių	180	3	35–45
Viduržemio jūros dar- žovės, 0,7 kg	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	180	4	35–45

## 11.4 Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1 standarto reikalavimais.

				 (°C)	 (min)	
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Apatinis + vir- šutinis kaitini- mas	Kepimo skar- da	3	170	20 - 35	-
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Konvekcinis kepimas	Kepimo skar- da	3	150 - 160	20 - 35	-
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Konvekcinis kepimas	Kepimo skar- da	2 ir 4	150 - 160	20 - 35	-
Obuolių py- ragas, 2 ke- pimo for- mos Ø 20 cm	Apatinis + vir- šutinis kaitini- mas	Grotelės	2	180	70 - 90	-
Obuolių py- ragas, 2 ke- pimo for- mos Ø 20 cm	Konvekcinis kepimas	Grotelės	2	160	70 - 90	-

						
				(°C)	(min)	
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Grotelės	2	170	40 - 50	Pakaitinkite orkaitę 10 min.
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma	Konvekcinis kepimas	Grotelės	2	160	40 - 50	Pakaitinkite orkaitę 10 min.
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma	Konvekcinis kepimas	Grotelės	2 ir 4	160	40 - 60	Pakaitinkite orkaitę 10 min.
Trapios tešlos kepiniai	Konvekcinis kepimas	Kepimo skarda	3	140 - 150	20 - 40	-
Trapios tešlos kepiniai	Konvekcinis kepimas	Kepimo skarda	2 ir 4	140 - 150	25 - 45	-
Trapios tešlos kepiniai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	140 - 150	25 - 45	-
Skrebutis, 4-6 vienetai	Grilis	Grotelės	4	maks.	1 - 5	Pakaitinkite orkaitę 10 min.
Mėsainis su jautiena, 6 vienetai, 0,6 kg	Grilis	Grotelės, skarda varvantiems riebalams surinkti	4	maks.	20 - 30	Vielinę lentynėlę įdėkite ketvirtame lygyje, o skysčius surenkantį indą – trečiame. Praėjus pusei gaminimo laiko apverskite. Pakaitinkite orkaitę 10 min.

## 12. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

## 12.1 Pastabos dėl valymo



Valymo priemonės

Prietaiso priekį valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale. Išvalykite ir patikrinkite durelių tarpiklį aplink ertmės rėmą.

Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.

Dėmes valykite švelniu plovikliu.



Kasdienis naudojimas

Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.

Drėgmė gali kondensuotis prietaiso viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Norėdami sumažinti kondensaciją, prieš gaminami maistą leiskite prietaisui veikti apie 10 minučių. Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo ertmę šluostykite tik mikropluošto šluoste.



Priedai

Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Priedų indaplovėje plauti negalima.

Priedų su neprikimbančia danga nevalykite šveičiamaisiais valikliais ar aštriais daiktais.

## 12.2 Kaip valyti įduba vandeniui

Po maisto ruošimo garais išvalykite orkaitės vidaus įdubą, kad pašalintumėte kalkių likučius.

### 1-as veiksmas

Į įdubą įpilkite 250 ml baltojo acto. Naudokite ne stipresnį nei 6 % actą be priedų.

### 2-as veiksmas

Palaukite 30 min, kol actas išsirdpys likusias kalkių nuosėdas įprastos temperatūros aplinkoje.

### 3-as veiksmas

Išvalykite įdubą šiltu vandeniu sudrėkinta minkšta šluoste.

Naudojant funkciją True Fan Cooking PLUS, valykite orkaitę kas 5–10 maisto gaminimo ciklą.

## 12.3 Kaip išimti: Lentynų atramos

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

### 1-as veiksmas

Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.

### 2-as veiksmas

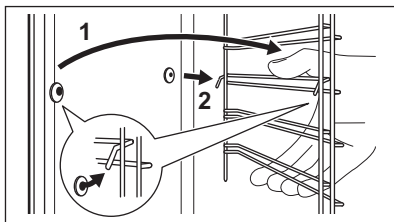
Atitraukite lentynos atramas priekį nuo šoninės sienelės.

### 3-as veiksmas

Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ištraukite ją.




### 4-as veiksmas

Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka. Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.



## 12.4 Kaip naudoti: Valymas vandeniū

Valymo procedūros metu drėgmė naudojama iš orkaitės pašalinti riebalus ir maisto likučius.

<b>1-as veiksmas</b>	Išpilkite vandens į orkaitės vidaus įdubą: 200 ml.
<b>2-as veiksmas</b>	Nustatykite šią funkciją:   Paspauskite  .

**3-as veiksmas** Nustatykite 90 °C temperatūrą.

**4-as veiksmas.** leiskite orkaitei veikti 30 min.

**5-as veiksmas.** Išjunkite orkaitę.

**6-as veiksmas** Palaukite, kol orkaitė atvės. Išsausinkite vidų minkšta šluoste.

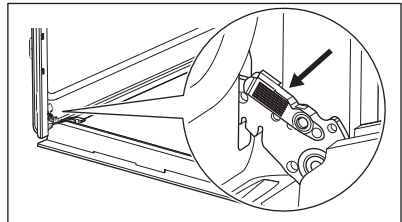
## 12.5 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

Orkaitės durelės yra dviejų stiklo plokščių. Galite išimti orkaitės dureles ir vidinę stiklo dalį, kad išvalytumėte. Prieš nuimdami stiklo dalis, perskaitykite visą instrukciją „Durelių išėmimas ir įdėjimas“.

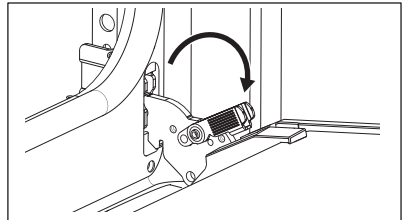
### DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be stiklo plokščių.

**1-as veiksmas** Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.

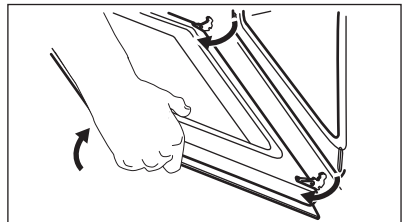


**2-as veiksmas** Pakelkite ir patraukite skląstis, kol išgirsite spragtelėjimą.



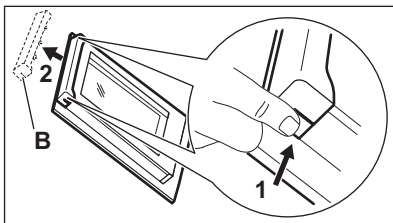
**3-ias veiksmas** Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kilstelėkite dureles ir patraukite į save, kad išimtumėte.

**4-as veiksmas** Padėkite dureles išorine puse ant tvirto pagrindo pakloto minkšto audinio.

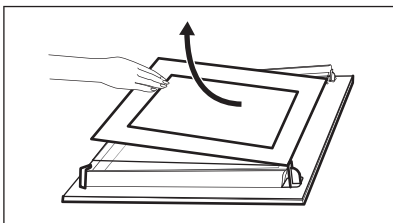


**5-as veiksmas.** Laikydami durelių apdailą (B) abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.

**6-as veiksmas** Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.



**7-as veiksmas** Laikykite durelių stiklo plokštę už jos viršutinio krašto ir atsargiai ištraukite. Įsitinkinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.

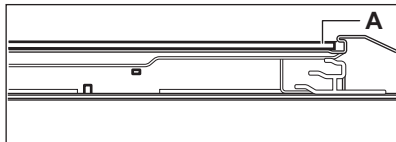


**8-as veiksmas** Nuplaukite stiklo plokštes vandeniu ir muilu. Atsargiai jas nusauskinkite. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.

**9-as veiksmas** Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštę ir orkaitės dureles.

Jei dureles įstatėte tinkamai, uždarę skląstis išgirsite spragtelėjimą.

Spaudiniai ant stiklo turi būti nukreipti į durelių vidų. Įsitinkinkite, kad įdėjus stiklo dalį rėmo paviršius padengtoje vietoje nebūtų šiurkštus liesti. Tinkamai įdėjus durelių apdaila užsifiksuoja. Pasirūpinkite, kad vidinė stiklo dalis tolygiai atsiremtų į atramas.



## 12.6 Kaip pakeisti: Lemputė

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.  
Lemputė gali būti karšta.

Halogeninę lempuotę visada suimkite skudurėliu, kad ant lempuotės neprisiviltų riebalų likučiai.

### Prieš keisdami lempuotę:

#### 1-as veiksmas

Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės.

#### 2-as veiksmas

Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.

#### 3-ias veiksmas

Ertmės apačioje patieskite skudurėlį.

## Galinė lemputė

**1-as veiksmas** Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.

**2-as veiksmas** Išvalykite stiklinį gaubtelį.

**3-as veiksmas** Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C karščiui atsparia lempute.

**4-as veiksmas** Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

## 13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 13.1 Ką daryti, jeigu...

Šioje lentelėje nenumatytais atvejais kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

Triktis	Patikrinkite, ar...
Orkaitė neįkaista.	Perdegę saugiklis.
Pažeista durų tarpinė.	Nenaudokite orkaitės. Kreipkitės į įgaliotąjį priežiūros centrą.
Ekrane matysite „12.00“.	Buvo dingęs elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką.
Iš vidinės įdubos išteka vanduo.	Vidinėje įduboje per daug vandens.
Netenkinantis funkcijos veikimas: True Fan Cooking PLUS .	Pripildėte įdubą vandeniu.

### Triktis

### Patikrinkite, ar...

Lemputė neveikia.

Perdegė lemputė.

### 13.2 Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio prietaiso ermės rėmo. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

### Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.) .....

Prekės numeris (PNC) .....

Serijos numeris (S.N.) .....

## 14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

### 14.1 Gaminio informacinis lapas paruoštas vadovaujantis ES ekologinio projektavimo ir energetinio ženklavimo reglamentų nuostatomis

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
Modelio identifikatorius	EOD3H70X 949499337
Energijos efektyvumo rodyklė	95.3

Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę aproją ir režimą	0.93 kWh/ciklas
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę aproją ir ventiliatoriaus režimą	0.81 kWh/ciklas
Angų skaičius	1
Šilumos šaltinis	Elektra
Signalų garsumas	72 l
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė
Masė	29.9 kg

IEC/EN 60350-1 Buitiniai elektriniai virimo ir maisto gaminimo prietaisai. 1 dalis: Įprastos ir garinės orkaitės ir griliai. - Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

## 14.2 Energijos taupymas



Prietaise yra savybių, kurios padeda taupyti energiją kasdien ruošiant maistą.

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinkite prietaiso durelių. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip daugiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami maistą prietaiso iš anksto nekaitinkite.

Jei vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnes pertraukas.

### Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Jei įmanoma, gamindami maistą naudokite ventiliatorių, taip taupsite energiją.

### Liekamasis karštis

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo pabaigos prietaiso temperatūrą sumažinkite iki minimumo. Maisto gaminimo procesas ir toliau tęsis dėl likusiojo prietaiso karščio.

Naudokite likusįjį karštį kitiems patiekalams pašildyti.


### Patiekalų laikymas šilumoje


Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir panaudokite likusįjį karštį patiekalų šilumai palaikyti.

### Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

## 15. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisieki su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

**Witamy w świecie marki Electrolux! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.**



wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	179
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	181
3. INSTALACJA.....	184
4. OPIS URZĄDZENIA.....	186
5. PANEL STEROWANIA.....	186
6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	187
7. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	187
8. FUNKCJE ZEGARA.....	189
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	191
10. DODATKOWE FUNKCJE.....	191
11. WSKAZÓWKI I PORADY.....	192
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	195
13. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	199
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	199
15. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	200

## 1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

### 1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach

fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

## **1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa**

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie to można używać w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

## 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Instalacja

#### **OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączonej do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępstwa od innych urządzeń i mebli.

- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	590 (600) mm
Szerokość szafki	560 mm
Głębokość szafki	550 (550) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
Głębokość urządzenia	569 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	548 mm
Głębokość z otworzonymi drzwiami	1022 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	560x20 mm
Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4x25 mm

## 2.2 Podłączenie elektryczne



### **OSTRZEŻENIE!**

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.

- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

### Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany w krajach europejskich:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Przekrój przewodu zależy od łącznej mocy podanej na tabliczce znamionowej. Można również zapoznać się z tabelą:

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm <sup>2</sup> )
maksymalnie 1380	3x0.75
maksymalnie 2300	3x1
maksymalnie 3680	3x1.5

Przewód uziemiający (zielono-żółty) musi być o 2 cm dłuższy od brązowego przewodu fazowego i niebieskiego neutralnego

## 2.3 Sposób używania

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.

- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
  - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
  - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
  - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
  - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
  - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiczkami urządzenia.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

## 2.4 Konserwacja i czyszczenie

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i odłączyć wtyczkę zasilania od gniazda sieciowego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.

- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Urządzenie należy czyścić wilgotną miękką szmatką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

## 2.5 Oświetlenie wewnętrzne

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu

działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlenia pomieszczeń domowych.

- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

## 2.6 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

## 2.7 Utylizacja

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

# 3. INSTALACJA

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

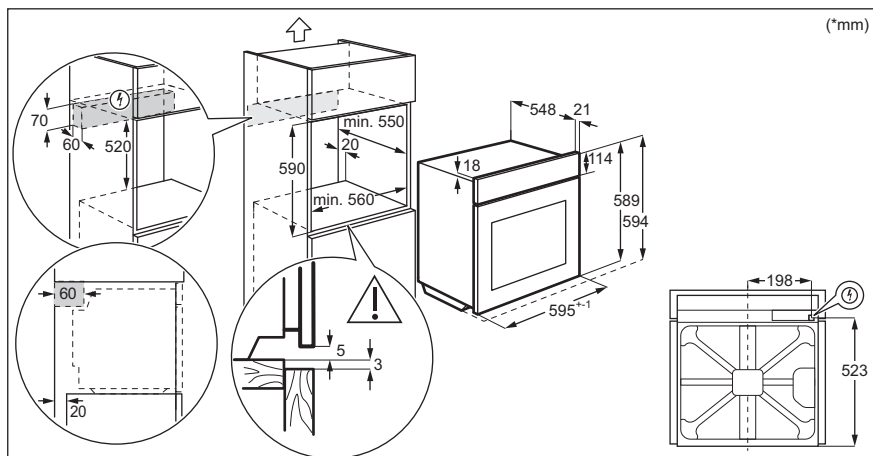
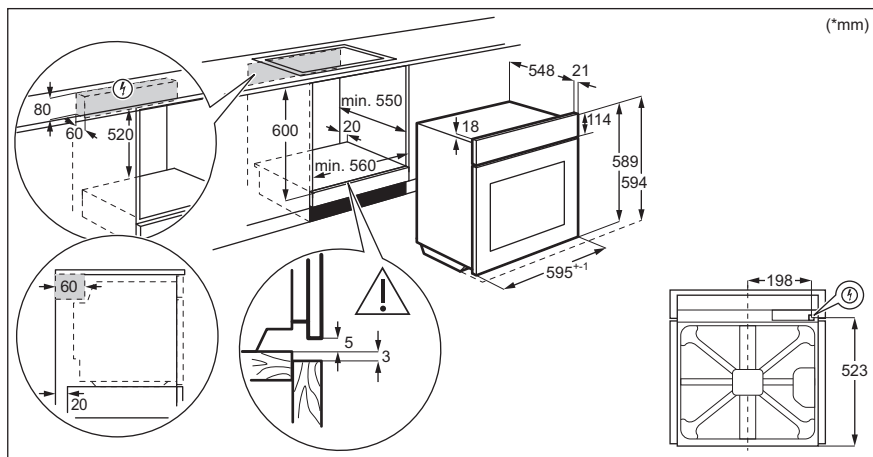
## 3.1 Zabudowa



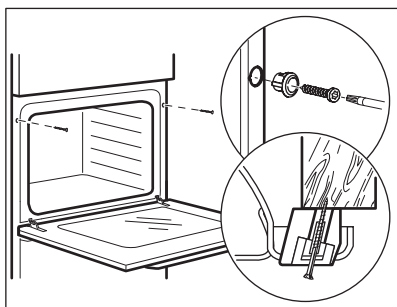
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



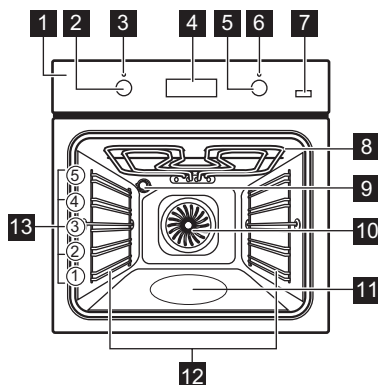


### 3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



## 4. OPIS URZĄDZENIA

### 4.1 Ogólne informacje



- 1 Panel sterowania
- 2 Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 3 Kontrolka/symbol zasilania
- 4 Wyświetlacz
- 5 Pokrętko sterujące (do regulacji temperatury)
- 6 Wskaźnik/symbol temperatury
- 7 Dodatek pary
- 8 Grzałka
- 9 Lampa
- 10 Wentylator
- 11 Wnęka komory - Zbiornik systemu czyszczenia wodą
- 12 Prowadnice blach, wyjmowane
- 13 Poziomy umieszczania potraw

### 4.2 Akcesoria

- **Ruszt**  
Do naczyń, form do ciast, pieczeni.
- **Głęboka blacha**  
Do pieczenia ciasta i mięsa lub do zbierania tłuszczu.

- **Głęboka blacha do pieczenia**  
Do przyrządzania moussaki.
- **Prowadnice teleskopowe**  
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie półek.

## 5. PANEL STEROWANIA

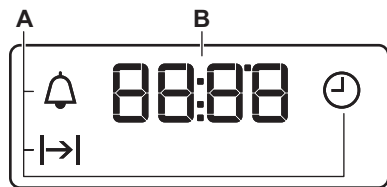
### 5.1 Chowane pokrętki sterujące

Aby użyć urządzenia, należy nacisnąć pokrętko. Pokrętko wysunie się.

### 5.2 Pola czujników/przyciski

—	Ustawianie czasu.
⌚	Ustawianie funkcji zegara.
+	Ustawianie czasu.
⏻	Włączanie i wyłączanie funkcji Termoobiegu PLUS.

## 5.3 Wyświetlacz



- A. Funkcje zegara
- B. Zegar

## 6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.


### 6.1 Przed pierwszym użyciem

Podczas nagrzewania z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić odpowiednią wentylację w pomieszczeniu.



Krok 1

#### Ustawianie zegara

1.  - nacisnąć, aby ustawić czas. Po upływie około 5 sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina.



Krok 2





#### Wyczyść piekarnik

1. Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.
2. Piekarnik i akcesoria należy oczyścić wyłącznie ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.



Krok 3

#### Nagrząć wstępnie pusty piekarnik

1. Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: . Czas: 1 godz.
2. Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: . Czas: 15 min
3. Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:  . Czas: 15 min

Wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie. Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w piekarniku.

## 7. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 7.1 Jak ustawić: Funkcja pieczenia

- Krok 1** Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w celu wybrania funkcji pieczenia.


- Krok 2** Obrócić pokrętkę sterowania, aby wybrać temperaturę.
- Krok 3** Po zakończeniu pieczenia obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia, aby wyłączyć piekarnik.

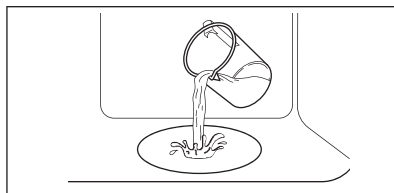
## 7.2 Ustawianie funkcji: True Fan Cooking PLUS



### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

- Krok 1** Upewnić się, że piekarnik ostygł.

- Krok 2** Napełnić wnękę komory wodą z kranu.  
 Maksymalna pojemność wnęki komory wynosi 250 ml. Wnękę komory nie należy napełniać podczas trwania pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.




- Krok 3** Ustawić funkcję:   
 Nacisnąć: . Zaświeci się wskaźnik. Przycisk działa tylko wraz z funkcją: True Fan Cooking PLUS.

- Krok 4** Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić temperaturę.

- Krok 5** Nagrzewać pusty piekarnik przez 10 minut w celu wytworzenia wilgoci.

- Krok 6** Umieścić potrawę w piekarniku.  
 Patrz rozdział „Wskaźniki i porady”.  
 Nie otwierać drzwi piekarnika podczas gotowania.


- Krok 7** Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.  
 – nacisnąć, aby wyłączyć piekarnik. Wskaźnik zgaśnie.

- Krok 8** Po zakończeniu działania funkcji ostrożnie otwierać drzwi. Wydostająca się para może wywołać oparzenia.

- Krok 9** Upewnić się, że piekarnik ostygł. Usunąć pozostałą wodę z wnęki komory.

## 7.3 Funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
<b>0</b> Położenie wyłączenia	Urządzenie jest wyłączone.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Oświetlenie piekarnika	Do włączania oświetlenia.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
-------------------	--------------

  
Termoobieg / True Fan Cooking PLUS / Czyszczenie wodą

Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności.  
Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą od temperatury dla funkcji Górna/dolna grzałka.  
Do zwiększenia wilgotności podczas pieczenia. Do uzyskania odpowiedniego koloru i chrupiącej skórki podczas pieczenia. Do zapewnienia soczystości podczas odgrzewania.  
W rozdziale „Konserwacja i czyszczenie” można znaleźć więcej informacji na temat funkcji: Czyszczenie wodą.

  
Termoobieg wilgotny

Funkcja ta pozwala oszczędzać energię podczas pieczenia. Podczas korzystania z tej funkcji temperatura wewnątrz urządzenia może różnić się od ustawionej temperatury. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania.  
Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienne użytkowanie”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.

  
Grzałka dolna

Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.

  
Rozmrażanie

Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.

  
Szybkie grillowanie

Do grillowania cienkich porcji potraw w dużych ilościach i opiekania chleba.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
-------------------	--------------

  
Turbo grill

Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do pieczenia zapiekanek i przyrumieniania.

  
Funkcja Pizza

Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.

  
Górna/dolna grzałka

Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.

## 7.4 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny


Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z normą: IEC/EN 60350-1.



Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

Wskazówki dotyczące pieczenia znajdują się w rozdziale „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Efektywność energetyczna,” Oszczędność energii.

## 8. FUNKCJE ZEGARA


### 8.1 Funkcje zegara


Funkcja zegara	Zastosowanie
 Aktualna godzina	Ustawianie, zmienianie lub sprawdzanie aktualnego czasu.

Funkcja zegara	Zastosowanie
 Czas trwania	Ustawianie czasu pracy piekarnika.
 Minutnik	Ustawianie czasu do odliczania. Funkcja nie ma wpływu na działanie piekarnika. Funkcję tę można włączyć w dowolnej chwili – również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.

## 8.2 Jak ustawić: Funkcje zegara



### Jak ustawić: Aktualna godzina


 – miga po podłączeniu piekarnika do zasilania, po przerwie w zasilaniu lub gdy zegar nie jest ustawiony.

 – nacisnąć, aby ustawić czas.

Po upływie około 5 sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina.

### Jak zmienić: Aktualna godzina

**Krok 1**  – nacisnąć kilkakrotnie, aby zmienić aktualną godzinę.  – zacznie migać.


**Krok 2**  – nacisnąć, aby ustawić czas.


Po upływie około 5 sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina.


### Jak ustawić: Czas trwania

**Krok 1** Ustawić funkcję i temperaturę piekarnika.

**Krok 2**  – nacisnąć kilkakrotnie.  – zacznie migać.

**Krok 3**  – nacisnąć, aby ustawić czas.

Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: .


 – zacznie migać po upływie ustawionego czasu. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się.

**Krok 4** Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.

**Krok 5** Obrócić pokrętła w położenie wyłączenia.

### Jak ustawić: Minutnik

**Krok 1**  – nacisnąć kilkakrotnie.  – zacznie migać.

**Krok 2**  – nacisnąć, aby ustawić czas.


Po upływie 5 sekund funkcja uruchomi się automatycznie.


Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

**Krok 3** Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.

**Krok 4** Obrócić pokrętła w położenie wyłączenia.

## Jak anulować: Funkcje zegara

**Krok 1**  – nacisnąć kilkakrotnie, aż symbol funkcji zegara zacznie migać.

**Krok 2** Nacisnąć i przytrzymać: .  
Funkcja zegara wyłączy się po kilku sekundach.

## 9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

### **OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

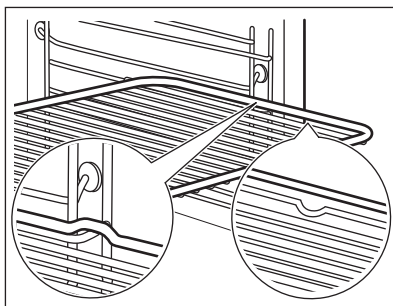
### 9.1 Wkładanie akcesoriów

Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa.

Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

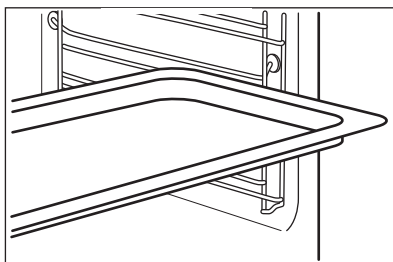
#### **Ruszt:**

Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw i upewnić się, że nóżki są skierowane w dół.



#### **Głęboka blacha:**

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.



## 10. DODATKOWE FUNKCJE

### 10.1 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby

utrzymać niską temperaturę powierzchni urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal pracować do momentu ostygnięcia urządzenia.

## 10.2 Termostat bezpieczeństwa

Nieprawidłowe działanie piekarnika lub uszkodzone podzespoły mogą spowodować niebezpieczne przegrzanie urządzenia. Aby temu zapobiec, piekarnik wyposażono

w termostat bezpieczeństwa, który w razie potrzeby wyłącza zasilanie. Po obniżeniu temperatury piekarnik automatycznie włączy się ponownie.

## 11. WSKAZÓWKI I PORADY



Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 11.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Potrawy można umieszczać w piekarniku na pięciu poziomach.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Ten piekarnik może piec inaczej, niż Twój poprzedni piekarnik.

Nie umieszczać głębokiej blachy na najniższym poziomie piekarnika.

#### Pieczenie ciast

Nie otwierać drzwi piekarnika przed upływem  $\frac{3}{4}$  ustawionego czasu pieczenia.

Korzystając jednocześnie z dwóch blach do pieczenia należy pozostawić jeden pusty poziom pomiędzy nimi.

### Gotowanie mięsa i ryb

Do pieczenia bardzo tłustych potraw należy używać głębokiej blachy, aby zapobiec powstawaniu trwałych plam w piekarniku.

Przed porcjowaniem pozostawić mięso na ok. 15 minut, aby sok nie wyciekał.

Aby zapobiec zbyt dużej ilości dymu w piekarniku podczas pieczenia, należy wlać nieco wody do głębokiej blachy do pieczenia. Aby zapobiec powstawaniu dymu, należy za każdym razem dodawać wodę po wyschnięciu.

#### Czas pieczenia

Czas pieczenia zależy od rodzaju potrawy, jej konsystencji i objętości.

Początkowo należy monitorować wydajność pieczenia. Znajdź najlepsze ustawienia (stopień temperatury, czas gotowania itp.) dla swoich naczyń, przepisów i ilości podczas korzystania z tego urządzenia.

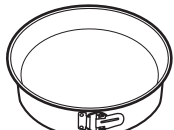
### 11.2 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

Należy używać używać naczyń i pojemników w ciemnym kolorze o matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.



Blacha do pizzy

W ciemnym kolorze, matowa  
średnica: 28 cm



Forma do pieczenia

W ciemnym kolorze, matowa  
średnica: 26 cm



Kokilki

Ceramiczne  
średnica: 8 cm,  
wysokość: 5 cm













Forma do tarti

W ciemnym kolorze, matowa  
średnica: 28 cm

### 11.3 Termoobieg wilgotny








Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.








		 (°C)		 (min)
Słodkie bułki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	175	3	40 - 50
Bułki, 9 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	35 - 45
Pizza, mrożona, 0,35 kg	ruszt	180	2	45 - 55
Rolada szwajcarska	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Brownie	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	45 - 50
Suflet, 6 szt.	ceramiczne kokilki na ruszcie	190	3	45 - 55
Biszkoptowy spód tarty	forma do tarty na ruszcie	180	2	35 - 45
Biszkopt królowej Wiktorii	naczynie do pieczenia na ruszcie	170	2	35 - 50
Gotowana ryba, 0,3 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	35 - 45
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	25 - 35
Filet z ryby, 0,3 kg	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	170	3	30 - 40
Mięso z wody, 0,25 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	35 - 45
Szaszлык, 0,5 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	40 - 50
Ciastka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	30 - 45
Makaroniki, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	45 - 55
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Ciasto pikantne, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	35 - 45
Kruche ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	40 - 50
Tartletki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Warzywa, z wody, 0,4 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Omlet wegetariański	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	180	3	35 - 45
Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	4	35 - 45

## 11.4 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	170	20 - 35	-
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	150 - 160	20 - 35	-
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	150 - 160	20 - 35	-
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	180	70 - 90	-
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	70 - 90	-
Beztłuszczowy biskopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	170	40 - 50	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min
Beztłuszczowy biskopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	40 - 50	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min
Beztłuszczowy biskopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Termoobieg	Ruszt	2 i 4	160	40 - 60	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min

				 ( °C)	 (min)	
Bułka maślana	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	20 - 40	-
Bułka maślana	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-
Bułka maślana	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	25 - 45	-
Tosty, 4-6 szt.	Grill	Ruszt	4	maks.	1 - 5	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min
Burger wołowy, 6 sztuk, 0,6 kg	Grill	Ruszt, ociekacz	4	maks.	20 - 30	Umieścić ruszt na czwartym poziomie, a ociekacz na trzecim poziomie piekarnika. Obrócić produkt w połowie czasu gotowania. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min

## 12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia



Środki czyszczące

Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem. Wyczyścić i sprawdzić uszczelkę drzwi wokół obramowania komory.

Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.

Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.



Codziennie użytkowanie

Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.

Wewnątrz urządzenia lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania się pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu należy osuszyć komorę tylko ściereczką z mikrofibry.



#### Aksesoria

Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.

Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

## 12.2 Sposób czyszczenia: Wnęka komory

Oczyścić wnękę komory, aby usunąć osad z kamienia po gotowaniu na parze.

### Krok 1

Wlać: 250 ml octu spirytusowego do wnętrza komory. Użyć octu maks. 6%, bez żadnych dodatków.

### Krok 2

Pozostawić ocet w temperaturze pokojowej na 30 minut, aby rozpuścić osad z kamienia.

### Krok 3

Wyczyścić komorę ciepłą wodą z miękką szmatką.

W przypadku funkcji: True Fan Cooking PLUS czyścić piekarnik co 5-10 cykli pieczenia.

## 12.3 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

### Krok 1

Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.

### Krok 2

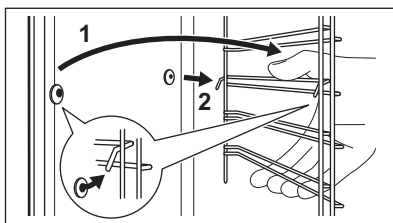
Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.

### Krok 3

Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je w całości.

### Krok 4

Zamontować wsporniki postępując w odwrotnej kolejności. Kołki ustalające na prowadnicach teleskopowych muszą być skierowane do przodu.




## 12.4 Obsługa urządzenia: Czyszczenie wodą

W procesie czyszczenia wykorzystuje się wodę do usuwania pozostałości tłuszczu i resztek żywności z piekarnika.

### Krok 1

Wlać wodę do wnętrza komory: 200 ml.

### Krok 2

Ustawić funkcję:    
Nacisnąć: 

### Krok 3

Ustawić temperaturę na 90°C.

### Krok 4

Pozostawić włączony piekarnik na 30 min.

### Krok 5

Wyłączyć piekarnik.

### Krok 6

Odczekać, aż piekarnik ostygnie. Osuszyć komorę miękką ściereczką.

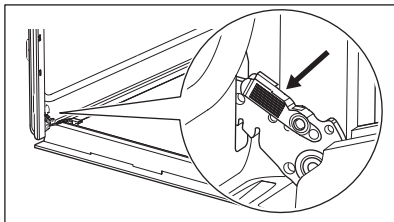
## 12.5 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

W drzwiach piekarnika są dwie szyby. Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy zapoznać się z instrukcją „Zdejmowanie i zakładanie drzwi”.

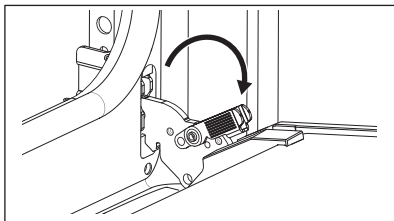
### UWAGA!

Nie używać piekarnika bez szyb.

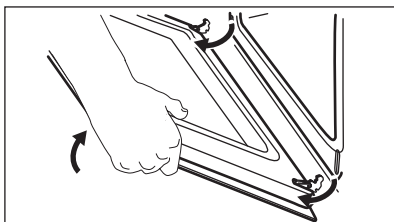
**Krok 1** Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.



**Krok 2** Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalne będzie kliknięcie.



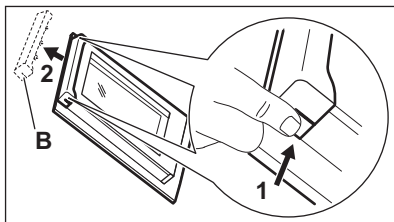
**Krok 3** Przymknąć drzwi piekarnika, ustawiając je w pierwszej pozycji otworenia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



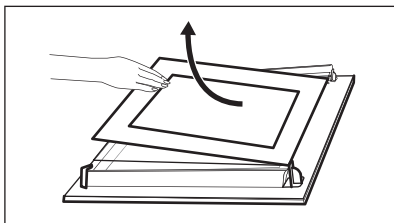
**Krok 4** Położyć drzwi na stabilnej powierzchni.

**Krok 5** Chwycić listwę drzwi (B) za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.

**Krok 6** Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.



**Krok 7** Chwycić szybę drzwi za górną krawędź i ostrożnie wyjąć ją. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.



**Krok 8** Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie osuszyć szyby. Nie należy myć szymb w zmywarce.

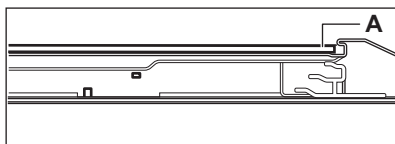
**Krok 9** Po wyczyszczeniu zamontować szybę i drzwi piekarnika.

Jeśli drzwi są zainstalowane prawidłowo, podczas zamykania zatrasków słycać kliknięcie.

Strefa pokryta sitodrukiem musi być zwrócona w kierunku wewnętrznej strony drzwi. Należy sprawdzić, czy po zamontowaniu powierzchnia obramowania szyby w miejscach nadruku nie jest szorstka w dotyku.

Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno być słyszalne kliknięcie).

Upewnić się, że wewnętrzna szyba jest prawidłowo zamontowana w gniazdach.



## 12.6 Sposób wymiany: Oświetlenie



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie porażeniem prądem.  
Żarówka może być gorąca.

Aby uniknąć zabrudzenia żarówki halogenowej tłuszczem, należy chwycić ją przez szmatkę.

### **Przed wymianą żarówki oświetlenia:**

#### **Krok 1**

Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.

#### **Krok 2**

Odłączyć piekarnik od zasilania.

#### **Krok 3**

Umieścić ściereczkę na dnie komory.

## Tylne oświetlenie

**Krok 1** Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.

**Krok 2** Wyczyścić szklany klosz.

**Krok 3** Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300 °C.

**Krok 4** Założyć szklany klosz.

## 13. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 13.1 Co zrobić, gdy...

W przypadkach nieuwzględnionych w tabeli należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Problem	Sprawdzić, czy...
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.
Uszczelka drzwi jest uszkodzona.	Nie używać piekarnika. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „12.00”.	Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny
Woda wypływa z wnęki komory.	Do wnęki komory wlano za dużo wody.
Niezadowolające efekty pieczenia przy użyciu funkcji: True Fan Cooking PLUS .	Napełniono wnękę komory wodą.

Problem	Sprawdzić, czy...
Oświetlenie nie działa.	Żarówka oświetlenia jest przepalona.

### 13.2 Dane serwisowe

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej ramie komory urządzenia. Nie usuwaj tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

#### Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.)	.....
Numer produktu (PNC)	.....
Numer seryjny (S.N.)	.....

## 14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 14.1 Informacje o produkcie i karta informacyjna produktu zgodnie z przepisami UE dotyczącymi ekoprojektu i etykiet sprawności energetycznej

Nazwa dostawcy	Electrolux
Dane identyfikacyjne modelu	EOD3H70X 949499337
Wskaźnik efektywności energetycznej	95.3
Klasa sprawności energetycznej	A
Żużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.93 kWh/cykl
Żużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.81 kWh/cykl
Liczba komór	1

Źródła ciepła	Elektryczność
Pojemność	72 l
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	29.9 kg

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 1: Elektryczne kuchnie, piekarniki, piekarniki parowe i grille – Metody pomiaru wydajności.

## 14.2 Oszczędzanie energii



Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Upewnij się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwieraj zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia przed rozpoczęciem pieczenia.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

### Pieczenie z termoobiegiem

Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu.

### Ciepło reszkowe

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu reszkowemu wewnątrz urządzenia potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła reszkowego do podgrzewania innych potraw.


### Podtrzymywanie temperatury potraw


Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło reszkowe i podtrzymać temperaturę potrawy.

### Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

## 15. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

**Bine ați venit la Electrolux! Vă mulțumim pentru că ați ales produsul nostru.**



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	201
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	203
3. INSTALAREA.....	206
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	208
5. PANOUL DE COMANDĂ.....	208
6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	209
7. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	209
8. FUNCȚIILE CEASULUI.....	211
9. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	213
10. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	213
11. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	214
12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	217
13. DEPANAREA.....	220
14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	221
15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	222

## 1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

### 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se

- expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
  - Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
  - **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
  - Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
  - Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

## **1.2 Informații generale despre siguranță**

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru utilizarea în locuințe individuale la interior
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Instalarea acestui aparat și înlocuirea cablului vor fi efectuate exclusiv de o persoană calificată.
- Nu folosi aparatul înainte de a-l instala în structura încorporată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.

- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### 2.1 Instalarea

#### **AVERTISMENT!**

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.

- Înainte de a instala aparatul, verificați dacă ușa aparatului se poate deschide fără probleme.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.

Înălțimea minimă a dulapului (Înălțimea minimă a dulapului de sub blatul de lucru)	590 (600) mm
--	--------------

Lățimea dulapului	560 mm
-------------------	--------

Adâncimea dulapului	550 (550) mm
---------------------	--------------

Înălțimea părții frontale a aparatului	594 mm
--	--------

Înălțimea părții posterioare a aparatului	576 mm
---	--------

Lățimea părții frontale a aparatului	595 mm
--------------------------------------	--------

Lățimea părții posterioare a aparatului	559 mm
Adâncimea aparatului	569 mm
Adâncimea încorporabilă a aparatului	548 mm
Adâncimea cu ușa deschisă	1022 mm
Dimensiunea minimă a orificiului de ventilație. Orificiul este poziționat în partea din spate jos	560x20 mm
Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al peretelui posterior	1500 mm
Șuruburi de montaj	4x25 mm

## 2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

### AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.

- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare.
- Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Acest aparat este livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică.

### Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire pentru Europa:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Pentru secțiunea cablului consultați puterea totală consumată de pe plăcuța cu date tehnice. De asemenea, puteți consulta tabelul:

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm <sup>2</sup> )
maxim 1380	3x0.75
maxim 2300	3x1
maxim 3680	3x1.5

Cablul de împământare (cablul verde/galben) trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât cablurile neutre din faza maro și albastre

## 2.3 Utilizarea

### AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.

- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.

#### **AVERTISMENT!**

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
  - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
  - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
  - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
  - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
  - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însirocate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce

produce daune aparatului, unității carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

## 2.4 Îngrijirea și curățarea

### **AVERTISMENT!**

Pericol de vătămare personală, incendiu sau deteriorare a aparatului!

- Înainte de a efectua operațiunile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- Curățați cu regularitate aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale și umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.

## 2.5 Iluminare interioară

### **AVERTISMENT!**

Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.
- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

## 2.6 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.
- Utilizați doar piese de schimb originale.

## 2.7 Eliminare

### ⚠ AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți încuietoarea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

## 3. INSTALAREA

### ⚠ AVERTISMENT!

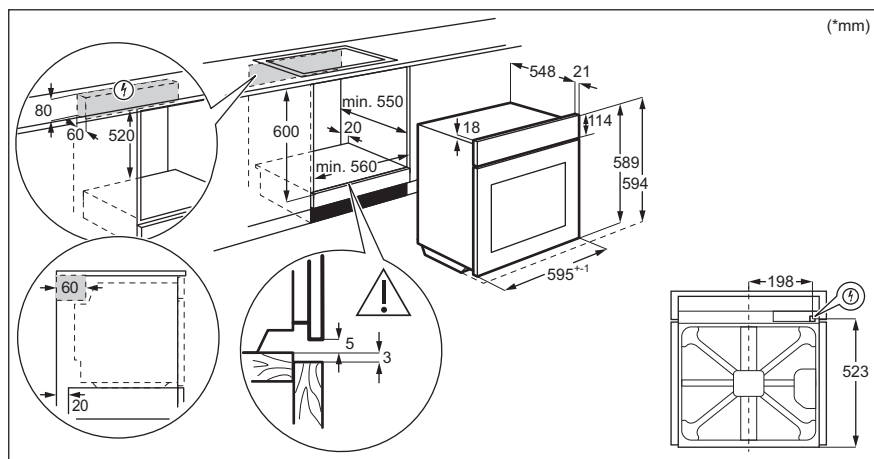
Consultați capitolele privind siguranța.

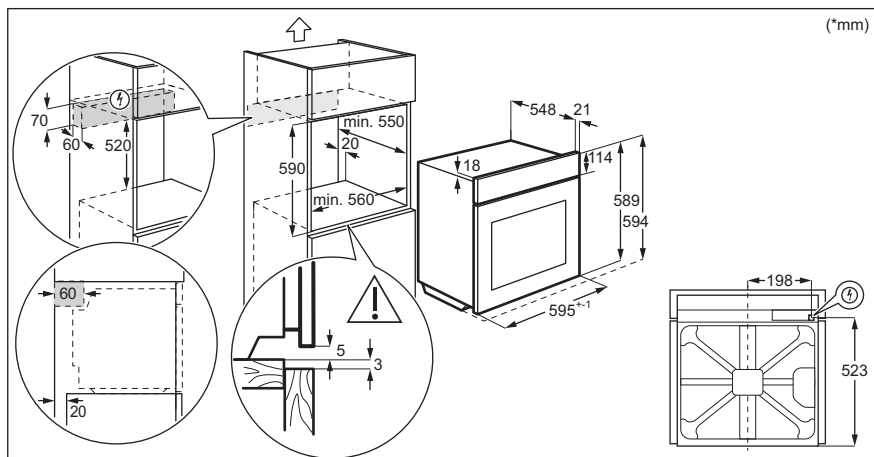
## 3.1 Încorporarea



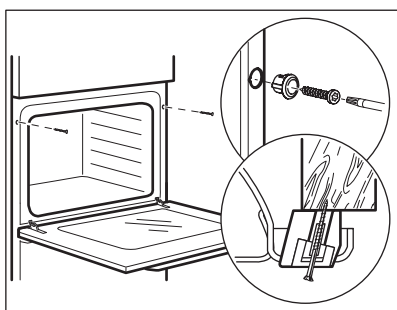
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



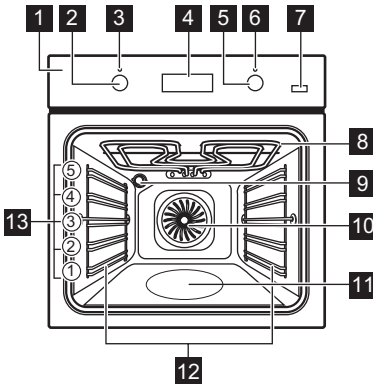


### 3.2 Fixarea aparatului de mobilier



## 4. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 4.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 3 Bec/simbol putere
- 4 Afișaj
- 5 Buton de comandă (pentru temperatură)
- 6 Indicator / simbol pentru temperatură
- 7 Abur Plus
- 8 Element de încălzire
- 9 Becul
- 10 Ventilator
- 11 Adâncitură cavitate- Recipient pentru curățarea cu apă
- 12 Suport pentru raft, detașabil
- 13 Poziții raft

### 4.2 Accesorii

- **Raft sârmă**  
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Cratiță**  
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.

- **Cratiță foarte adâncă**  
Pentru a face musaca.
- **Ghidaje telescopice**  
Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile cu ușurință.

## 5. PANOUL DE COMANDĂ

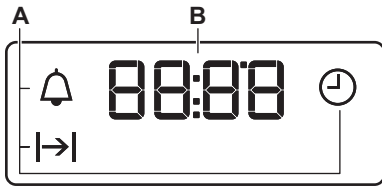
### 5.1 Butoane de selectare retractabile

Pentru a utiliza aparatul, apăsați butonul. Butonul iese în afară.

### 5.2 Câmpuri cu senzor / Butoane

—	Pentru a seta ora.
⌚	Pentru a seta o funcție ceas.
+	Pentru a seta ora.
🔥	Pentru a porni și opri funcția Aer cald PLUS.

## 5.3 Afișaj



- A. Funcțiile ceasului
- B. Cronometru

## 6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

### **AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

### 6.1 Înainte de prima utilizare

Cuptorul poate emite un miros și fum în timpul pre-încălzirii. Asigurați-vă că încăperea este ventilată.



Pasul 1




Pasul 2



Pasul 3




#### Setați ceasul

1.  - apăsați pentru a seta ora. După aproximativ 5 secunde, indicatorul pentru oră începe să aprindă intermitentă, iar afișajul indică ora.

#### Curățați cuptorul

1. Scoateți toate accesoriile din cuptor și suporturile pentru raftul mobil.
2. Curăța cuptorul și accesoriile doar cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent ne-agresiv.

#### Preîncălziți cuptorul gol

1. Setări temperatura maximă a funcției: .  
Timp: 1 h.
2. Setări temperatura maximă a funcției: .  
Timp: 15 min.
3. Setări temperatura maximă a funcției: .  
Timp: 15 min.

Oprii cuptorul și așteptați să se răcească. Puneți în cuptor accesoriile și suporturile raftului detașabil.

## 7. UTILIZAREA ZILNICĂ

### **AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

### 7.1 Modul de setare Funcția de încălzire

- Pasul 1** Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire.

**Pasul 2** Rotiți butonul de comandă pentru a selecta temperatura .

**Pasul 3** Când gătitul se încheie, rotiți butoanele la poziția oprit pentru a opri cuptorul.


## 7.2 Setarea funcției: True Fan Cooking PLUS

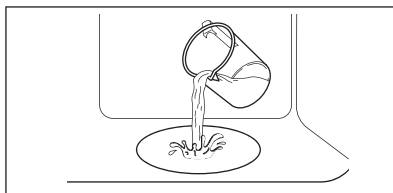
### AVERTISMENT!

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

**Pasul 1** Verificați dacă cuptorul s-a răcit.

**Pasul 2** Umpleți adâncitura cavitații cu apă de la robinet.

 Capacitatea maximă a adânciturii cavitații este de 250 ml. Nu reumpleți adâncitura cavitații în timpul gătirii sau atunci când cuptorul este fierbinte.



**Pasul 3** Setati funcția:  


Apăsați:  . Indicatorul se aprinde. Funcționează doar cu funcția: True Fan Cooking PLUS.

**Pasul 4** Rotiți butonul de control pentru temperatură pentru a seta temperatura.

**Pasul 5** Preîncălziți cuptorul timp de 10 min pentru a crea umiditate.

**Pasul 6** Introduceți mâncarea în cuptor.  
Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.  
Nu deschideți ușa cuptorului în timpul gătirii.

**Pasul 7** Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri cuptorul.

 - apăsați pentru a opri cuptorul. Indicatorul se stinge.

**Pasul 8** După terminarea funcției, deschideți cu atenție ușa. Umiditatea eliberată poate produce arsuri.

**Pasul 9** Verificați dacă cuptorul s-a răcit. Îndepărtați apa rămasă din adâncitura cavitații.

## 7.3 Funcții de încălzire

### Funcția de încălzire

### Utilizare

0

Poziția oprit

Aparatului este oprit.



Iluminare

Pentru a aprinde lumina.

### Funcția de încălzire

### Utilizare

Pentru a coace simultan pe trei rafturi și pentru a deshidrata alimentele.






Setați temperaturile cu 20 - 40 °C mai reduse decât pentru Încălzire sus și jos.



Pentru a adăuga umiditate în timpul gătirii. Pentru a obține culoarea adecvată și crusta crocantă în timpul coacerii. Pentru ca preparatele să nu se usuce în timpul reîncălzirii.

Consultă capitolul „Îngrijirea și curățarea” pentru detalii despre: Curățarea cu apă.



Aer cald cu ventilație / True Fan Cooking PLUS / Curățarea cu apă

Funcția de încălzire	Utilizare
 Aer cald umed	Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din interiorul aparatului poate fi diferită de temperatura setată. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, note cu privire la: Aer cald umed.
 Încălzire jos	Pentru a coace prăjituri crocante la bază și pentru a conserva alimentele.
 Decongelare	Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărimea preparatelor congelate.
 Grill rapid	Pentru rumenirea alimentelor subțiri în cantități mari și pentru pâine prăjită.
 Gatire intensiva	Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru a coace, gratina și pentru a rumeni.

Funcția de încălzire	Utilizare
 Funcție Pizza	Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensivă și crocant la bază.
 Încălzire sus și jos	Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.

## 7.4 Note cu privire la: Aer cald umed




Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign EU 65/2014 (în conformitate cu și EU 66/2014). Teste conforme cu: IEC/EN 60350-1.

Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.

Pentru instrucțiuni de gătit consultați capitolul Aer cald umed. Pentru recomandări generale cu privire la economia de energie consultați capitolul „Eficiența energetică”, Economia de energie.

## 8. FUNCȚIILE CEASULUI

### 8.1 Funcțiile ceasului

Funcția ceasului	Aplicație
 Ora curentă	Pentru a seta, modifica sau verifica ora.
 Durata	Pentru a seta durata de funcționare a cuptorului.
 Cronometru	Pentru a seta cronometrul. Această funcție nu are nici o influență asupra funcționării cuptorului. Puteți seta această funcție oricând, chiar și atunci când cuptorul este oprit.

## 8.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului



### Modul de setare: Ora curentă



 - se aprinde intermitent când conectați cuptorul la rețeaua electrică, când a fost o pană de curent sau când cronometrul nu este setat.

 ,  - apăsați pentru a seta ora.

După aproximativ 5 sec, indicatorul pentru oră încetează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică ora.



### Cum se schimbă: Ora curentă





**Pasul 1**  - apăsați în mod repetat pentru a modifica ora curentă.  - începe să clipească.

**Pasul 2**  ,  - apăsați pentru a seta ora.  
După aproximativ 5 sec, indicatorul pentru oră încetează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică ora.

### Modul de setare: Durata

**Pasul 1** Setați funcția și temperatura cuptorului.



**Pasul 2**  - apăsați în mod repetat.  - începe să clipească.



**Pasul 3**  ,  - apăsați pentru a seta durata.  
Afișajul indică: .  
 - clipește când se încheie durata setată. Este emis un semnal și cuptorul se oprește.

**Pasul 4** Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.

**Pasul 5** Rotiți butoanele de selectare la poziția oprit.

### Modul de setare: Cronometru


**Pasul 1**  - apăsați în mod repetat.  - începe să clipească.


**Pasul 2**  ,  - apăsați pentru a seta ora.  
Funcția pornește automat după 5 secunde.  
La încheierea duratei alese, este emis semnalul sonor.

**Pasul 3** Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.

**Pasul 4** Rotiți butoanele de selectare la poziția oprit.

### Cum se anulează: Funcțiile ceasului

**Pasul 1**  - apăsați repetat până când simbolul funcției ceas începe să clipească.

**Pasul 2** Apăsați lung: .  
Funcția ceas se oprește după câteva secunde.

## 9. UTILIZAREA ACCESORIILOR

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

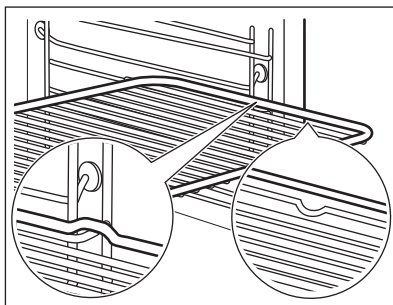
### 9.1 Introducerea accesoriilor

O mică adâncitură în partea de sus sporește siguranța. Adânciturile sunt și dispozitive

anti-răsturnare. Marginea ridicată a raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

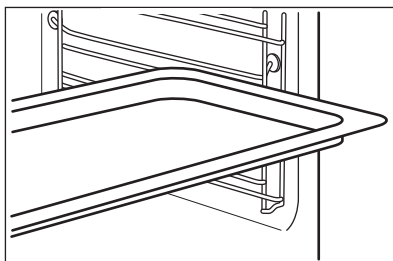
#### **Raft sârmă:**

Împinge raftul pe șinele de ghidare ale suportului pentru rafturi și asigură-te că piciorușele sunt în dreptate în jos.



#### **Cratiță adâncă:**

Împinge tava pe șinele de ghidare.



## 10. FUNCȚII SUPLIMENTARE

### 10.1 Ventilator de răcire

Atunci când aparatul este în funcțiune, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă oprești cuptorul, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când aparatul s-a răcit.

supraîncălzirea periculoasă. Pentru a preveni acest lucru, cuptorul are un termostat de siguranță care întrerupe alimentarea cu curent. În momentul în care temperatura scade, cuptorul pornește din nou în mod automat.

### 10.2 Termostatul de siguranță

Funcționarea incorectă a cuptorului sau componentele defecte pot să cauzeze

## 11. INFORMAȚII ȘI SFATURI



Consultați capitolele privind siguranța.

### 11.1 Recomandări pentru gătit

Cuptorul are cinci poziții pentru rafturi.

Numărați pozițiile rafturilor începând din partea de jos a podelei cuptorului.

Cuptorul dvs. ar putea coace sau prăji diferit față de cuptorul pe care l-ați avut înainte.

Nu puneți cratița foarte adâncă pe cea mai joasă poziție de pe raft.

#### Coacerea prăjiturilor

Nu deschideți ușa cuptorului înainte ca 3/4 din durata de gătire setată să fie finalizată.

Dacă utilizați două tăvi de gătit în același timp, păstrați un nivel gol între ele.

#### Gătirea cărnii și a peștelui

Folosiți o cratiță adâncă pentru alimente foarte grase, pentru a preveni pătarea permanentă a cuptorului.

Lăsați carnea să se odihnească aproximativ 15 minute înainte de a o tăia, astfel încât zeama să nu se scurgă.

Pentru a preveni acumularea unei cantități foarte mari de fum în cuptor în timpul prăjirii, adăugați puțină apă în cratița adâncă. Pentru a preveni condensul de fum, adăugați apă de fiecare dată după ce se usucă.

#### Durate de gătire

Duratele de gătire depind de tipul de preparat, de consistența și de volumul său.

Mai întâi, monitorizați performanța când gătiți. Găsiți cele mai bune setări (nivelul de căldură, durata de gătire etc.) pentru vasul dvs. de gătit, rețetele și cantitățile pe care le gătiți când utilizați acest aparat.

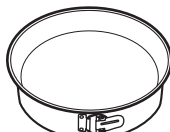
### 11.2 Aer cald umed - accesorii recomandate

Folosiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.



Tigaie de pizza

Culoare închisă, fără reflexie  
Diametru de 28 cm



Tavă de copt

Culoare închisă, fără reflexie  
Diametru de 26 cm



Ramekin-uri

Ceramică  
Diametru de 8 cm,  
înlățime de 5 cm













Tavă rotundă pentru tarte

Culoare închisă, fără reflexie  
Diametru de 28 cm

### 11.3 Aer cald umed








Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.








		 (°C)		 (min)
Rulouri dulci, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	175	3	40 - 50
Rulouri, 9 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	35 - 45
Pizza congelată, 0,35 kg	raft sarma	180	2	45 - 55
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Negresă	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	45 - 50
Soufflè, 6 bucăți	vas ceramic ramekin pe raft de sârmă	190	3	45 - 55
Blat de pandișpan	formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă	180	2	35 - 45
Sandviș Victoria	vas de copt pe raft de sârmă	170	2	35 - 50
Pește fiert, 0,3 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	35 - 45
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	25 - 35
File de pește, 0,3 kg	tavă de pizza pe raft de sârmă	170	3	30 - 40
Carne fiartă, 0,25 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	35 - 45
Șașlăc, 0,5 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	40 - 50
Prăjituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	30 - 45
Pricomigdale, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	45 - 55
Brioșe, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Pateuri sărate, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	35 - 45
Fursecuri, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	40 - 50
Mini tarte, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Legume, fierte, 0,4 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	35 - 45
Omletă vegetariană	tavă de pizza pe raft de sârmă	180	3	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Legume mediteraneene, 0,7 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	4	35 - 45

## 11.4 Informații pentru institutele de testare

Teste conform cu IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Încălzire sus și jos	Tavă de gătit	3	170	20 - 35	-
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	3	150 - 160	20 - 35	-
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	2 și 4	150 - 160	20 - 35	-
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Încălzire sus și jos	Raft sârmă	2	180	70 - 90	-
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilație	Raft sârmă	2	160	70 - 90	-
Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm	Încălzire sus și jos	Raft sârmă	2	170	40 - 50	Preîncălziți cuptorul timp de 10 min.
Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm	Aer cald cu ventilație	Raft sârmă	2	160	40 - 50	Preîncălziți cuptorul timp de 10 min.
Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm	Aer cald cu ventilație	Raft sârmă	2 și 4	160	40 - 60	Preîncălziți cuptorul timp de 10 min.
Biscuit sfărâmicios	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	3	140 - 150	20 - 40	-
Biscuit sfărâmicios	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	2 și 4	140 - 150	25 - 45	-

						
				( °C)	(min)	
Biscuit sfărâmicios	Încălzire sus și jos	Tavă de gătit	3	140 - 150	25 - 45	-
Pâine prăjită, 4 - 6 bucăți	Grill	Raft sârmă	4	maxim	1 - 5	Preîncălziți cuptorul timp de 10 min.
Burger de vită, 6 bucăți, 0,6 kg	Grill	Raft sârmă, tavă de scurgere	4	maxim	20 - 30	Puneți raftul de sârmă pe al patrulea nivel și tava de colectare pe al treilea nivel al cuptorului. Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire. Preîncălziți cuptorul timp de 10 min.

## 12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 12.1 Observații privind curățarea



**Agenți de curățare**

Curăța partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv. Curăța și verifică garnitura ușii din jurul cadrului cavității.

Folosește o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.

Curăța petele cu un detergent neagresiv.



**Utilizarea zilnică**

Curăța cavitatea după fiecare utilizare. Depunerile de grăsimi sau de orice alte reziduuri pot provoca un incendiu.

Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lasă aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire. Nu depozita preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Usucă cavitatea după fiecare utilizare doar cu o lavetă din microfibră.



**Accesorii**

Curăța toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsa-le să se usuce. Folosește doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curăța accesoriile în mașina de spălat vase.

Nu curăța accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu margini ascuțite.

## 12.2 Cum se curăță: Adâncitură cavitate

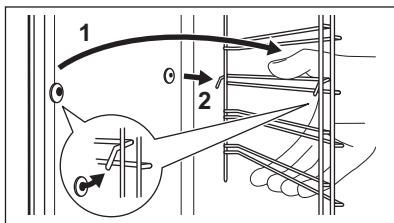
Curățați adâncitura cavității pentru a îndepărta reziduurile de calcar după ce gătiți cu abur.

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
Turnați: 250 ml de oțet din vin alb în adâncitura cavității. Folosiți un oțet de maxim 6%, fără niciun aditiv.	Lăsați oțetul să dizolve reziduurile de calcar la temperatura mediului ambiant timp de 30 de minute.	Curățați cavitatea cu apă caldă și o lavetă moale.
Pentru funcția: True Fan Cooking PLUS curățați cuptorul la fiecare 5 - 10 cicluri de gătire.		

## 12.3 Cum se scot: Suporturile pentru raft




Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.

<b>Pasul 1</b>	Oprii cuptorul și așteptați să se răcească.
<b>Pasul 2</b>	Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de perețele lateral.
<b>Pasul 3</b>	Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați.
<b>Pasul 4</b>	Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă. Știfturile de fixare de pe ghidajele telescopice trebuie să fie îndreptate spre față.



## 12.4 Modul de utilizare: Curățarea cu apă

Această procedură de curățare folosește umiditatea pentru a elimina grăsimile și resturile de mâncare rămase în cuptor.

<b>Pasul 1</b>	Turnați apă în adâncitura cavității: 200 ml.
<b>Pasul 2</b>	Setați funcția:   Apăsăți: 

<b>Pasul 3</b>	Setați temperatura la 90 °C.
<b>Pasul 4</b>	Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 30 min.
<b>Pasul 5</b>	Oprii cuptorul.
<b>Pasul 6</b>	Așteptați până când cuptorul este rece. Uscați cavitatea cu o lavetă moale.

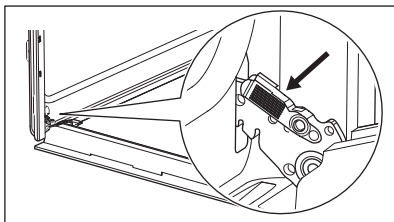
## 12.5 Cum se scoate și se montează: Ușa

Ușa cuptorului are patru panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Citiți toate instrucțiunile de la „Scoatarea și instalarea ușii” înainte de a scoate panourile de sticlă.

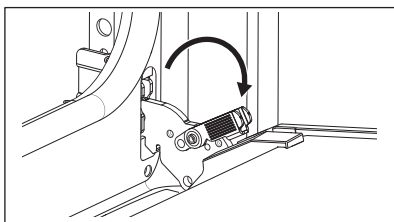
**⚠ ATENȚIE!**

Nu utilizați cuptorul fără panourile de sticlă.

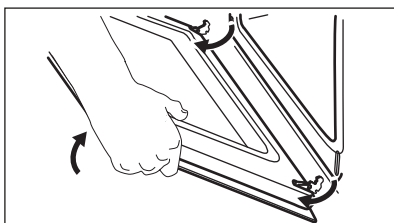
**Pasul 1** Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.



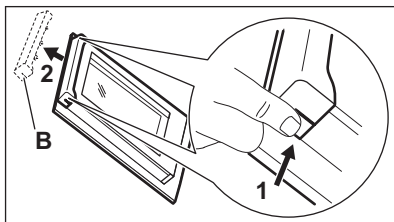
**Pasul 2** Ridicați și trageți încuietorile până când se aude un clic.



**Pasul 3** Închideți ușa cuptorului până la jumătate în prima poziție de deschidere. După aceea, ridicăți și trageți pentru a scoate ușa din locaș.

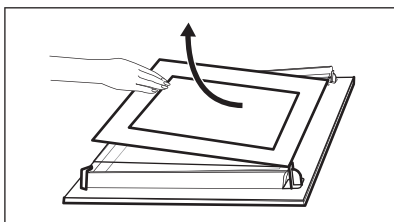


**Pasul 4** Puneți ușa pe o lavetă moale pe o suprafață stabilă.



**Pasul 5** Țineți garnitura ușii (B) pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.

**Pasul 6** Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.



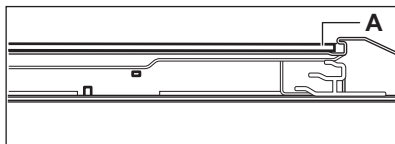
**Pasul 7** Țineți panoul de sticlă al ușii de partea superioară și scoateți-l cu atenție. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.

**Pasul 8** Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu atenție panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.

**Pasul 9** După curățare, instalați panoul de sticlă și ușa cuptorului.

Dacă ușa este instalată corect, veți auzi un clic la închiderea clemelor.

Zona imprimată trebuie să fie orientată spre partea interioară a ușii. După instalare, asigurați-vă că suprafața cadrului panoului din sticlă din zonele serigrafiate nu prezintă asperități la atingere. Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic. Asigurați-vă că ați montat corect panoul intern de sticlă în locașuri.



## 12.6 Cum se înlocuiește: Bec

### ⚠️ AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.  
Becul poate fi fierbinte.

Întotdeauna țineți becul halogen cu ajutorul unei cârpe pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsime pe bec.

### Înainte de a schimba becul:

Etapa 1	Etapa 2	Etapa 3
Oprii cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.	Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.	Puneți o lavetă pe fundul cavității.

## Becul din spate

**Pasul 1** Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.

**Pasul 2** Curățați capacul de sticlă.

**Pasul 3** Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.

**Pasul 4** Montați capacul de sticlă.

## 13. DEPANAREA

### ⚠️ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 13.1 Ce trebuie făcut dacă...

În orice situație care nu este prevăzută în acest tabel, contactați un Centru de service autorizat.

Problemă	Verificați dacă...
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța este arsă.
Garnitura ușii este deteriorată.	Nu folosiți cuptorul. Contactați un Centru de service autorizat.
Afișajul indică „12.00”.	A fost o pană de curent. Setați timpul.

Problemă	Verificați dacă...
Apa se scurge din adâncitura cavității.	Este prea multă apă în adâncitura cavității.
Performanțe nesatisfăcătoare la gătire pentru funcția: True Fan Cooking PLUS .	Ați umplut adâncitura cavității cu apă.
Becul nu funcționează.	Becul este ars.

### 13.2 Date pentru service

Dacă nu poți remedia problema de unul singur, contactează comerciantul sau un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cavității aparatului. Nu scoate plăcuța cu date tehnice din interiorul aparatului.

#### Îți recomandăm să notezi datele aici:

Model (MOD.)	.....
Numărul produsului (PNC)	.....
Numărul de serie (S.N.)	.....

## 14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

### 14.1 Informații despre produs și Fișa cu informații despre produs în conformitate cu Regulamentul UE privind etichetare ecologică și energetică

Denumirea furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	EOD3H70X 949499337
Index de eficiență energetică	95.3
Clasă de eficiență energetică	A
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.93 kWh/ciclu
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.81 kWh/ciclu
Număr de cavități	1
Sursă de căldură	Energie electrică
Volumul	72 l
Tip cuptor	Cuptor încorporabil
Masă	29.9 kg

IEC/EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metode pentru măsurarea performanței.

### 14.2 Economisirea de energie



Aparatul este prevăzut cu unele funcții care ajută la economisirea de energie în timpul procesului zilnic de gătire.

Asigură-te că ușa aparatului este închisă în timpul funcționării. Nu deschide ușa aparatului prea des în timpul gătirii. Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.

Folosește vase metalice pentru o economie optimizată de energie.

Atunci când este posibil, nu preîncălzi aparatul înainte de gătire.

Ai grijă ca pauzele să fie cât mai mici între două coaceri, atunci când pregătești mai multe preparate o dată.

#### **Gătitul cu ventilator**

Atunci când este posibil, folosește funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

#### **Căldura reziduală**

Atunci când durata de gătire este mai mare de 30 de min, redu temperatura aparatului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de încheierea gătirii. Căldura reziduală din interiorul

aparatului va continua să gătească preparatul.

Folosește căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.


#### **Menținerea caldă a alimentelor**


Alege setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține preparatele calde.

#### **Aer cald umed**

Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii.

## 15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele

marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

**Добро пожаловать в Electrolux! Благодарим вас за то, что вы остановили свой выбор на нашем изделии.**



Найти инструкции по эксплуатации, а также рекомендации по использованию, устранению неисправностей, техническом обслуживании и ремонте:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Право на изменения сохраняется.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	223
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	226
3. УСТАНОВКА.....	229
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	230
5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	231
6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	231
7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	232
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	234
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	235
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	236
11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	236
12. УХОД И ЧИСТКА.....	240
13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	244
14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	244
15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	245

## 1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией по эксплуатации. Изготовитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

### 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с

недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.

- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

## **1.2 Общая безопасность**

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных жилых помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.

- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом и замените кабель.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.
- Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка

#### ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца прибора свободно открывается.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	590 (600) мм
Ширина шкафа	560 мм
Глубина шкафа	550 (550) мм
Высота передней стороны прибора	594 мм
Высота задней стороны прибора	576 мм
Ширина передней стороны прибора	595 мм
Ширина задней стороны прибора	559 мм
Глубина прибора	569 мм

Глубина встраивания прибора	548 мм
Глубина с открытой дверцей	1022 мм
Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560x20 мм
Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1500 мм
Винты крепления	4x25 мм

### 2.2 Подключение к электросети

#### ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки

прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.

- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

#### Типы кабелей, пригодные для установки или замены в Европе:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. табличку с техническими данными). Также можно обратиться к таблице:

Общая мощность (Вт)	Сечение кабеля (мм <sup>2</sup> )
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Провод заземления (желто-зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали (коричневый и синий провода).

## 2.3 Использование

### ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.

### ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
  - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
  - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
  - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.

- Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
- Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

## 2.4 Уход и чистка

### ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Регулярно выполняйте очистку прибора во избежание повреждения покрытия.
- Протрите прибор мягкой влажной тканью. Используйте только

нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.

- В случае использования спрея для очистки следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

## 2.5 Внутреннее освещение

### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

## 2.6 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Используйте только оригинальные запасные части.

## 2.7 Утилизация

### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.

- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

## 3. УСТАНОВКА

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

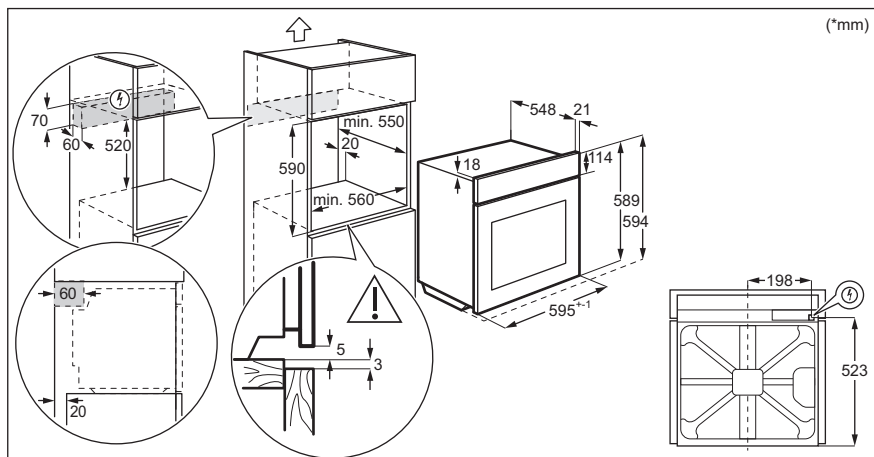
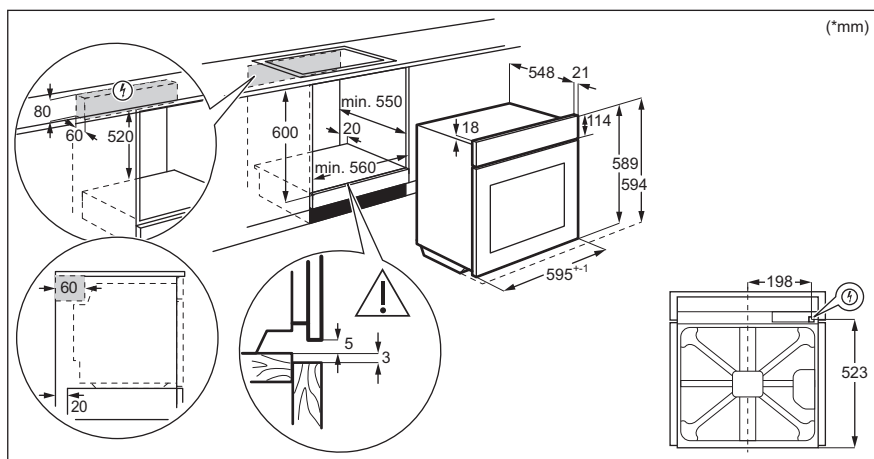
См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 3.1 Встраивание

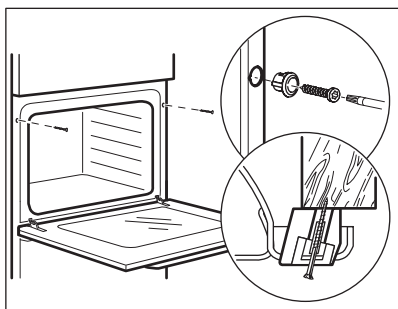


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation

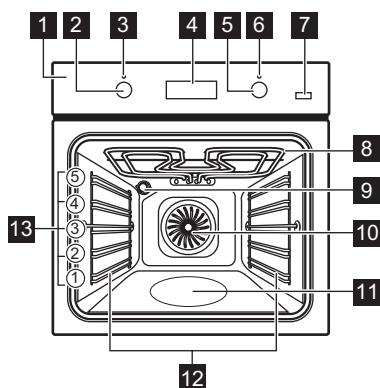


## 3.2 Крепление духового шкафа к кухонной мебели



## 4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### 4.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Ручка выбора режимов нагрева
- 3 Индикатор/символ включения
- 4 Дисплей
- 5 Ручка управления (для температуры)
- 6 Индикатор/символ температуры
- 7 Плюс пар
- 8 Нагревательный элемент
- 9 Лампа освещения
- 10 Вентилятор
- 11 Выемка камеры - Контейнер для водяной очистки
- 12 Съёмная опора противня
- 13 Положения противня

### 4.2 Аксессуары

- **Решетка**  
Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.
- **Глубокий эмалированный противень для гриля**  
Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.



- **Глубокий противень для жарки**  
Приготовление мусаки.
- **Телескопические направляющие**  
Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.

## 5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

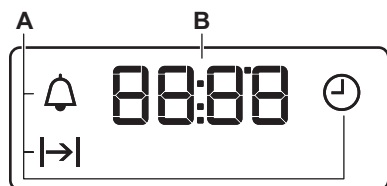
### 5.1 Утапливаемые ручки

Чтобы начать пользоваться прибором, нажмите на ручку. Ручка выйдет из утопленного положения.

### 5.2 Сенсоры / Кнопки

—	Установка текущего времени.
	Включение функции часов.
+	Установка текущего времени.
	Включение и выключение функции «Горячий воздух ПЛЮС».

### 5.3 Дисплей



- А. Функции часов
- В. Таймер

## 6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 6.1 Перед первым использованием

Во время предварительного разогрева из духового шкафа могут исходить неприятные запахи или дым. Обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения.



Шаг 1

Установка времени на часах







Шаг 2

Очистка духового шкафа



Шаг 3

Предварительный разогрев пустого духового шкафа

- |   |  |  |
|---|--|--|
| <p>1. Установите время с помощью кнопок <b>+</b> и <b>-</b>. Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.</p> | <p>1. Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из духового шкафа.</p> <p>2. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки духового шкафа и аксессуаров.</p> | <p>1. Установите максимальную температуру для режима: . Время: 1 ч.</p> <p>2. Установите максимальную температуру для режима: . Время: 15 мин.</p> <p>3. Установите максимальную температуру для режима:  . Время: 15 мин.</p> |
|---|--|--|

Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть. Поместите в духовой шкаф все принадлежности и установите съемные направляющие для противней.

## 7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 7.1 Способ настройки: Режим нагрева

- |              |  |
|--------------|--|
| <b>Шаг 1</b> | Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима нагрева.                            |
| <b>Шаг 2</b> | Поверните ручку управления, чтобы выбрать температуру .                                      |
| <b>Шаг 3</b> | Для выключения духового шкафа по окончании приготовления поверните ручки в положение «Выкл». |


### 7.2 Настройка функции: True Fan Cooking PLUS

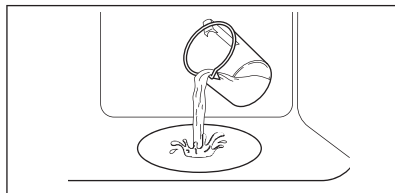
#### ВНИМАНИЕ!



Существует риск ожогов и повреждения прибора.


**Шаг 1** Убедитесь, что духовой шкаф остыл.


**Шаг 2** Наполните выемку камеры водопроводной водой.

 Максимальная емкость выемки для камеры духового шкафа составляет 250 мл. Не наполняйте выемку камеры духового шкафа во время приготовления или когда прибор горячий.













**Шаг 3** Установите функцию:  .

Нажмите: . Индикатор загорится. Работает только в сочетании с функцией: True Fan Cooking PLUS.

<b>Шаг 4</b>	Задайте температуру поворотом ручки управления.
<b>Шаг 5</b>	Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут для создания влажности.
<b>Шаг 6</b>	Поместите пищу в духовой шкаф. См. главу «Советы и рекомендации». Не открывайте дверцу духового шкафа во время приготовления.
<b>Шаг 7</b>	Для выключения духового шкафа поверните ручку режимов нагрева в положение «Выкл».  — нажмите для выключения духового шкафа. Индикатор погаснет.
<b>Шаг 8</b>	По окончании работы функции осторожно откройте дверцу. Высвобождаемая влага может привести к получению ожогов.
<b>Шаг 9</b>	Убедитесь, что духовой шкаф остыл. Удалите из выемки камеры оставшуюся воду.

### 7.3 Режимы нагрева

Режим нагрева	Применение
 Положение «Выкл»	Прибор выключен.
 Освещение	Включение лампы.
  Горячий воздух / True Fan Cooking PLUS / Водяная очистка	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов на трех уровнях. Задайте температуру на 20–40 °С ниже, чем при использовании функции Традиционное приготовление. Повышение влажности в ходе приготовления. Чтобы добиться нужного цвета и хрустящей корочки во время выпечки. Повышение сочности при разогреве. Более подробную информацию см. в главе «Уход и очистка»: Водяная очистка.

Режим нагрева	Применение
 Влажная конвекция	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции температура внутри прибора может отличаться от заданной температуры. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему: в главе «Ежедневное использование». Влажная конвекция.
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.
 Размораживание	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.
 Большой гриль	Приготовление на гриле тонких кусков продуктов, а также приготовление тостов.
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление запеканок и подрумянивание.
 Функция ПIZZA	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.

Режим нагрева	Применение
---------------	------------



Традиционное приготовление

Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.

## 7.4 Примечания к функции: Влажная конвекция

Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по




энергоэффективности и экологизации (в соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания согласно: IEC/EN 60350-1.

Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта, что не прерывается и духовой шкаф работает с максимальной энергоэффективностью.

Инструкции по приготовлению приведены в главе «Указания и рекомендации», Влажная конвекция. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в главе «Энергосбережение» раздела «Экономия электроэнергии».


## 8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

### 8.1 Функции часов

Часы	Назначение
 Установка времени суток	Установка, изменение или контроль времени суток.
 Продолжительность	Установка продолжительности работы духового шкафа.
 Таймер	Установка времени обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу духового шкафа. Данную функцию можно включить в любое время – даже тогда, когда сам духовой шкаф выключен.

### 8.2 Способ настройки: Функции часов

#### Способ настройки: Установка времени суток

При подключении духового шкафа к электросети после перебоя электроснабжения или в случае, если текущее время не установлено, мигает .

Установите время с помощью кнопок **+**, **-**.





Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.

#### Смена параметра: Установка времени суток



**Шаг 1** Изменение времени суток производится многократным нажатием . Замигает .

**Шаг 2** Установите время с помощью кнопок **+**, **-**.  
Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.


### Способ настройки: Продолжительность

- Шаг 1** Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.
- Шаг 2** Несколько раз нажмите . Замигает .
- Шаг 3** Установите продолжительность с помощью кнопок **+**, **-**.  
На дисплее отображается: .  
По окончании заданного времени на дисплее замигает . Раздастся звуковой сигнал, и духовой шкаф выключится.
- Шаг 4** Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.
- Шаг 5** Поверните ручки на отметку «Выкл».

### Способ настройки: Таймер

- Шаг 1** Несколько раз нажмите . Замигает .
- Шаг 2** Установите время с помощью кнопок **+**, **-**.  
Функция запускается автоматически через 5 секунд.  
По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал.
- Шаг 3** Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.
- Шаг 4** Поверните ручки на отметку «Выкл».

### Отмена функции: Функции часов

- Шаг 1** Нажимайте кнопку  до тех пор, пока не замигает символ часов.
- Шаг 2** Нажмите и удерживайте: **—**.  
Через несколько секунд функция часов будет отключена.

## 9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

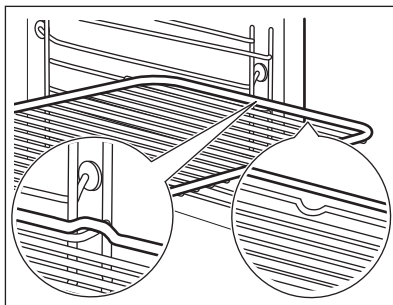
### 9.1 Установка принадлежностей

Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат

защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

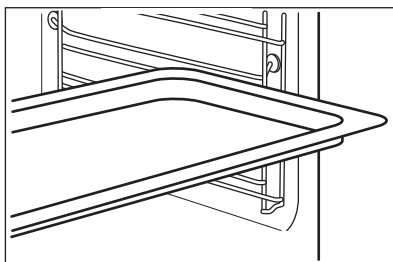
#### Решетка:

Вставьте решетку между направляющими убедившись, что опоры смотрят вниз.



#### Противень для жарки:

Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.



## 10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

### 10.1 Вентилятор охлаждения

Во время работы прибора вентилятор автоматически включается, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

### 10.2 Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо компонента

может привести к опасному перегреву духового шкафа. Для предотвращения этого духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, при необходимости отключающим электропитание. При снижении температуры духовой шкаф снова включается; включение происходит автоматически.

## 11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ



См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 11.1 Рекомендации по приготовлению

Духовой шкаф имеет пять положений противней.

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

Ваш духовой шкаф может выпекать или жарить отлично от того духового шкафа, который был у вас ранее.

Не ставьте глубокий противень для жарки на самую нижнюю полку.

### Выпекание тортов

Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 заданного времени приготовления.

При одновременном использовании двух эмалированных противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

### Приготовление мяса и рыбы

Используйте противень для жарки для приготовления очень жирных блюд, чтобы не допустить образования стойких пятен в духовом шкафу.

По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее

15 минут перед тем, как разрезать его — тогда оно останется сочным.

Во избежание чрезмерного образования дыма во время жарки добавьте немного воды на противень для жарки. Во избежание конденсации дыма доливайте воду по мере её испарения.

### Время приготовления

Время приготовления зависит от типаготавливаемых продуктов, их консистенции и количества.

Приступая к использованию прибора, следите за ходом приготовления. При использовании этого прибора необходимо выбрать оптимальные настройки (настройки нагрева, время приготовления и т. д.) с учетом вашей кухонной посуды, рецептов и количества продуктов.

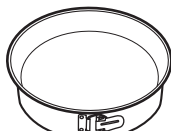
## 11.2 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары

Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.



Сковорода для пиццы

Темная, неотражающая  
диаметр 28 см



Емкость для запекания

Темная, неотражающая  
диаметр 26 см



Горшочки

Керамика  
диаметр 8 см, вы-  
сота 5 см













Форма для флана

Темная, неотражающая  
диаметр 28 см

## 11.3 Влажная конвекция








Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице ниже.








		 (°C)		 (мин)
Сладкие булочки, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	175	3	40 - 50
Рулеты, 9 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	35 - 45

		 (°C)		 (мин)
Пицца, замороз., 0,35 кг	решетка	180	2	45 - 55
Швейцарский рулет	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40
Шоколадный торт	эмалированный противень или поддон	170	2	45 - 50
Суфле, 6 шт.	керамические формочки на решетке	190	3	45 - 55
Бискв. осн. для откр. пир.	форма для основы флана на решетке	180	2	35 - 45
Бисквитный торт	емкость для диетического приготовления на решетке	170	2	35 - 50
Отварная рыба, 0,3 кг	эмалированный противень или поддон	180	2	35 - 45
Рыба, целиком, 0,2 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	25 - 35
Рыбное филе, 0,3 кг	сковорода для пиццы на ре- шетке	170	3	30 - 40
Тушеное мясо, 0,25 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	35 - 45
Шашлык, 0,5 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	40 - 50
Печенье, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	150	2	30 - 45
Макарони, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	45 - 55
Маффины, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40
Несладкие изделия, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	35 - 45
Печенье из песочно- го теста, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	150	2	40 - 50
Тарталетки, 8 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40
Овощи, тушеные, 0,4 кг	эмалированный противень или поддон	180	2	35 - 45
Вегетарианский ом- лет	сковорода для пиццы на ре- шетке	180	3	35 - 45
Овощи по-средизем- номорски, 0,7 кг	эмалированный противень или поддон	180	4	35 - 45

## 11.4 Информация для испытательных организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

				 (°C)	 (мин)	
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	170	20 - 35	-
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	150 - 160	20 - 35	-
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Горячий воздух	Эмалированный противень	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовление	Решетка	2	180	70 - 90	-
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	70 - 90	-
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см	Традиционное приготовление	Решетка	2	170	40 - 50	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	40 - 50	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см	Горячий воздух	Решетка	2 и 4	160	40 - 60	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	140 - 150	20 - 40	-
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Песочное печенье	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	140 - 150	25 - 45	-

				 (°C)	 (мин)	
Тосты, 4–6 шт.	Гриль	Решетка	4	макс.	1 - 5	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.
Бургер с говядиной, 6 штук, 0,6 кг	Гриль	Решетка, поддон для сбора капель	4	макс.	20 - 30	Установите решетку на четвертый уровень и поддон на третий уровень духового шкафа. По истечении половины времени приготовления переверните продукты. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.

## 12. УХОД И ЧИСТКА

### **ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 12.1 Примечание по очистке



**Чистящие средства**

Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством. Очищайте и проверяйте уплотнение дверцы по периметру рамки камеры.

Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.

Очищайте пятна мягким моющим средством.



**Ежедневное использование**

Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.

Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы прибора может конденсироваться влага. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления. Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования камеру следует насухо протирать только тканью из микрофибры.



**Аксессуары**

Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

## 12.2 Очистка: Выемка камеры

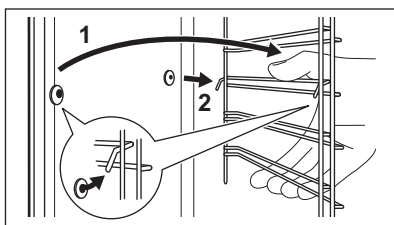
Очищайте выемку от известкового налета, остающегося после приготовления с использованием пара.

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Налейте 250 мл белого уксуса в выемку внутренней камеры. Используйте уксус концентрации не выше 6% и без каких-либо добавок.	Оставьте уксус на 30 минут при комнатной температуре, позволив ему растворить известковый налет.	Очистите внутреннюю камеру мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде.
Для функции: True Fan Cooking PLUS вымойте духовой шкаф каждые 5–10 циклов приготовления.		

## 12.3 Снятие: Направляющие для противней




Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

Шаг 1	Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.
Шаг 2	Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.
Шаг 3	Вытяните заднюю часть направляющей в сторону от боковой стенки и снимите ее.
Шаг 4	Установка направляющих выполняется в обратном порядке. Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.



## 12.4 Применение: Водяная очистка

В данной процедуре очистки влажность используется для облегчения удаления остающихся в духовом шкафу загрязнений в виде жира и частиц пищи.

Шаг 1	Налейте воды в выемку камеры. 200 мл.
Шаг 2	Установите функцию:   Нажмите 

Шаг 3	Установите температуру 90°C.
Шаг 4	Дайте духовому шкафу поработать 30 мин.
Шаг 5	Выключите духовой шкаф.
Шаг 6	Дождитесь остывания духового шкафа. Вытрите внутреннюю камеру насухо мягкой тряпкой.

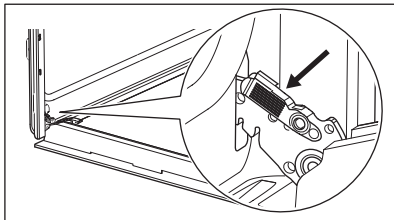
## 12.5 Извлечение и установка: Дверца

В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели. Дверца духового шкафа и внутренняя стеклянная панель снимаются для чистки. Перед извлечением стеклянных панелей прочитайте инструкцию «Извлечение и установка стеклянных панелей» целиком.

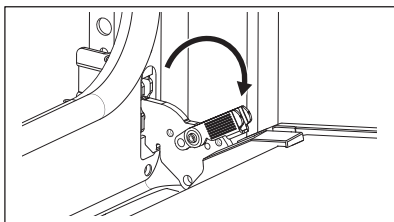
### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте духовой шкаф без стеклянных панелей.

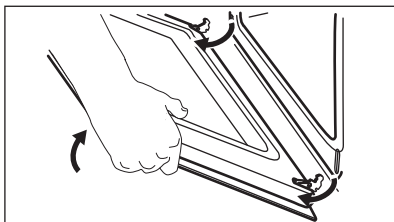
**Шаг 1** Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



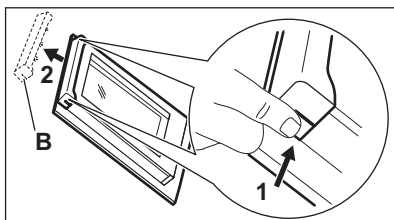
**Шаг 2** Поднимите и потяните защелку до щелчка.



**Шаг 3** Прикройте дверцу наполовину, т.е. до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед, чтобы высвободить ее из гнезда.



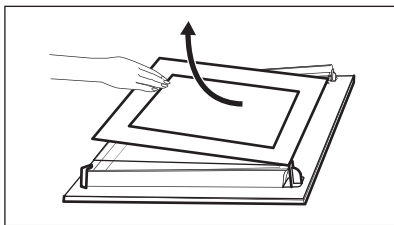
**Шаг 4** Положите дверцу на ровную поверхность, подложив под нее мягкую ткань.



**Шаг 5** Возьмитесь за дверную планку (B) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.

**Шаг 6** Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.

**Шаг 7** Возьмитесь за верхний край стеклянной панели дверцы и осторожно вытяните ее. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.

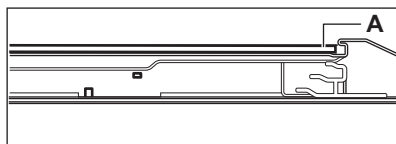


**Шаг 8** Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянные панели досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.

**Шаг 9** После очистки установите стеклянную панель и дверцу духового шкафа.

Если дверца установлена правильно, при закрытии защелок раздается щелчок.

Сторона с надписями должна быть обращена к внутренней стороне дверцы. Убедитесь, что после установки поверхность рамки стеклянной панели в области надписей не является грубой на ощупь. Если установка произведена правильно, рамка дверцы защелкнется. Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих.



## 12.6 Замена лампы освещения

### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.

Всегда держите галогеновую лампу в перчатках или тканью, чтобы не оставить на лампе жировые следы, которые могут выгореть и оставить пятна.

### Перед заменой лампы:

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа.	Отключите духовой шкаф от сети электропитания.	Положите ткань на дно внутренней камеры.

## Задняя лампа

**Шаг 1** Чтобы снять плафон, поверните его.

**Шаг 2** Очистите стеклянную крышку.

**Шаг 3** Замените лампу на аналогичную с жаростойкостью 300 °С.

**Шаг 4** Установите стеклянную крышку.

## 13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 13.1 Что делать, если...

В случаях, не указанных в данной таблице, обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

Проблема	Убедитесь, что...
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.
Повреждено уплотнение дверцы.	Не используйте духовой шкаф. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
На дисплее отображается символ «12.00».	Сбой электропитания. Установка Времени Суток.
Из выемки камеры духового шкафа выливается вода.	Слишком много воды в выемке камеры духового шкафа.
Неудовлетворительные результаты приготовления при использовании функции: True Fan Cooking PLUS .	Выемка камеры духового шкафа наполнена водой.

Проблема	Убедитесь, что...
Не горит лампа освещения.	Лампа перегорела.

### 13.2 Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

Рекоменуем записать их здесь:	
Название модели (MOD.)	.....
Продуктовый номер (PNC)	.....
Серийный номер (S.N.)	.....

## 14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

### 14.1 Информация об изделии и лист с информацией об изделии в соответствии с нормами и правилами ЕС по экологизации и энергетической маркировке продукции

Название поставщика	Electrolux
Модель	EOD3H70X 949499337
Индекс энергоэффективности	95.3
Класс энергетической эффективности	A
Потребление энергии в стандартном режиме (E <sub>Ce</sub> lectric cavity)	0.93 кВт·ч/цикл
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (E <sub>Ce</sub> lectric cavity)	0.81 кВт·ч/цикл

Количество камер	1
Источник нагрева	Электричество
Объём камеры (V)	72 л
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф
Масса (M)	29.9 кг

IEC/EN 60350-1 — Бытовые электрические приборы для приготовления пищи — Часть 1: Серии, духовые шкафы, пароварки и грили - Методы определения показателей.

## 14.2 Экономия электроэнергии



Данный прибор имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу прибора слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплён на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

При возможности не производите предварительный разогрев прибора перед приготовлением.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/ жаркой к минимуму.

### Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется

вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

### Остаточное тепло

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри прибора.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.


### Сохранение пищи в теплом состоянии


Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле.

### Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

## 15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

# Vitajte vo svete Electrolux! Ďakujeme Vám, že ste si vybrali náš spotrebič.



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	246
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	248
3. INŠTALÁCIA.....	251
4. POPIS VÝROBKU.....	253
5. OVLÁDACÍ PANEL.....	253
6. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	254
7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	254
8. ČASOVÉ FUNKCIE.....	256
9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	258
10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	258
11. TIPY A RADY.....	259
12. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE.....	262
13. ODSTRANOVANIE PROBLÉMOV.....	265
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	266
15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	267

## 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

### 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní

- spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
  - Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
  - **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
  - Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
  - Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

## **1.2 Všeobecná bezpečnosť**

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových hosťovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v domovoch poľnohospodárskych hostí a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizované servisné stredisko alebo kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniu elektrickým prúdom.
- **UPOZORNENIE:** Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.

- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov alebo povrchu dutiny spotrebiča.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### 2.1 Montáž

#### **VAROVANIE!**

Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča skontrolujte, či sa dvierka spotrebiča otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.

Minimálna výška kuchynskej skrinky (minimálna výška skrinky pod pracovnou doskou)	590 (600) mm
---	--------------

Šírka kuchynskej skrinky	560 mm
--------------------------	--------

Hĺbka kuchynskej skrinky	550 (550) mm
--------------------------	--------------

Výška prednej časti spotrebiča	594 mm
--------------------------------	--------

Výška zadnej časti spotrebiča	576 mm
-------------------------------	--------

Šírka prednej časti spotrebiča	595 mm
--------------------------------	--------

Šírka zadnej časti spotrebiča	559 mm
-------------------------------	--------

Hĺbka spotrebiča	569 mm
------------------	--------

Hĺbka zabudovaného spotrebiča	548 mm
-------------------------------	--------

Hĺbka s otvorenými dvierkami	1022 mm
------------------------------	---------

Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor umiestnený na spodnej zadnej strane	560x20 mm
--	-----------

Dĺžka napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu na zadnej strane	1500 mm
--	---------

Montážne skrutky	4x25 mm
------------------	---------

## 2.2 Zapojenie do elektrickej siete

### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predĺžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete

na všetkých póloch. Vzďialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.

- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

### Typy káblov použiteľných na inštaláciu alebo výmenu pre Európu:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Pri určovaní správneho prierezu kábla sa riadte celkovým výkonom uvedeným na štítku spotrebiča. Môžete si tiež pozrieť údaje v tabuľke:

Celkový výkon (W)	Časť kábla (mm <sup>2</sup> )
maximum 1 380	3x0.75
maximum 2 300	3x1
maximum 3 680	3x1.5

Uzemňovací kábel (zelený/žltý kábel) musí byť o 2 cm dlhší ako hnedý fázový a modrý nulový kábel

## 2.3 Použitie

### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrymi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjajte tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.

- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.

#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
  - Nedávajte priamo do spodnej časti spotrebiča riad alebo iné objekty.
  - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alobal.
  - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
  - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
  - Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

## 2.4 Starostlivosť a čistenie

#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.

- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne čistiace prostriedky. Nepoužívajte abrazívne výrobky, čistiace špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.

## 2.5 Vnútorne osvetlenie

#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami .

## 2.6 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

## 2.7 Likvidácia

#### **VAROVANIE!**

Riziko zranenia alebo udusenia.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.

- Odstráňte západku dverok, aby ste zabránili uviaznutiu alebo domácich zvierat v spotrebiči.

### 3. INŠTALÁCIA

#### **VAROVANIE!**

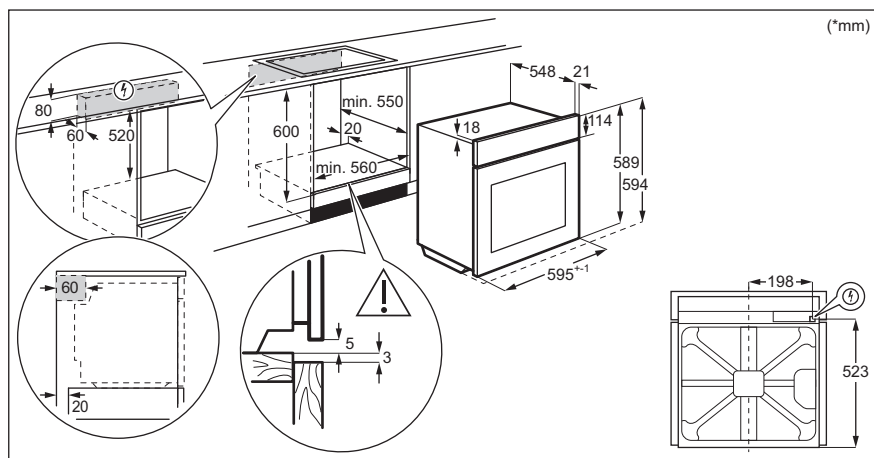
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

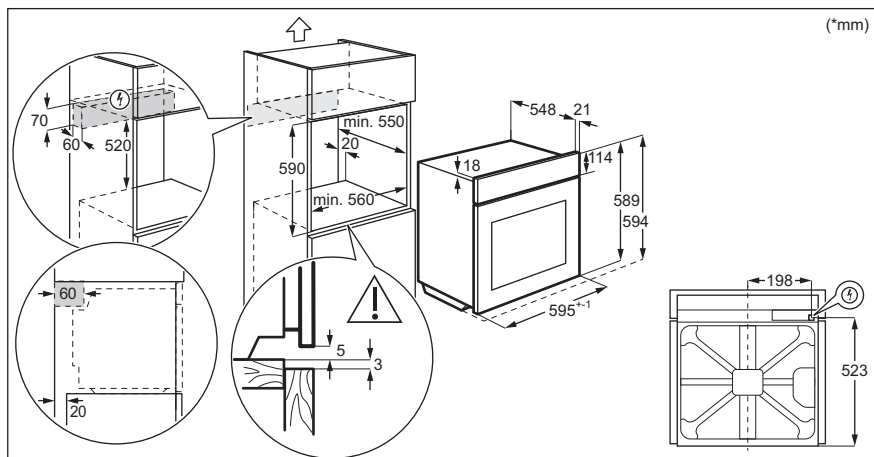
#### 3.1 Zabudovanie



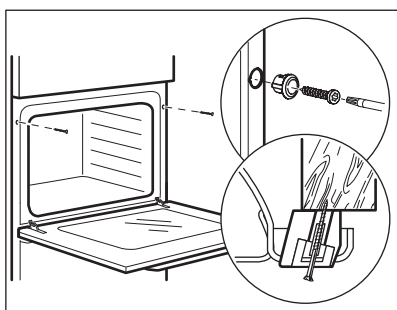
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



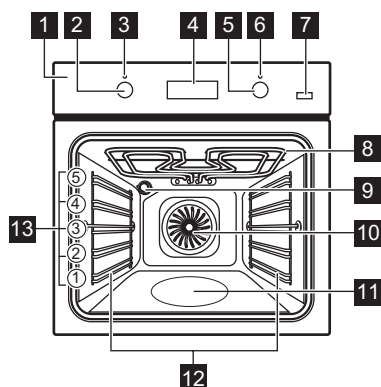


### 3.2 Upevnenie rúry k linke



## 4. POPIS VÝROBKU

### 4.1 Všeobecný prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Ovládač funkcií ohrevu
- 3 Lampa napájania / symbol
- 4 Displej
- 5 Otočný ovládač (teploty)
- 6 Ukazovateľ / symbol teploty
- 7 Para Plus
- 8 Ohrevný prvok
- 9 Osvetlenie
- 10 Ventilátor
- 11 Reliéf dutiny - Zásobník na čistenie vodou
- 12 Zasúvacia lišta, odstrániteľná
- 13 Úrovne roštu v rúre

### 4.2 Príslušenstvo

- **Drôtený rošt**  
Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.
- **Hlboký pekáč**  
Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.

- **Extrahlboký pekáč**  
Na prípravu moussaky.
- **Teleskopické lišty**  
S teleskopickými lištami môžete ľahšie vsunúť a vybrať rošty.

## 5. OVLÁDACÍ PANEL

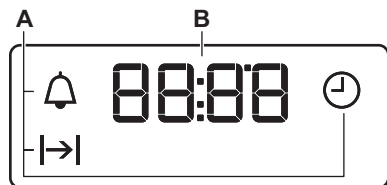
### 5.1 Zasúvacie ovládače

Ak chcete spotrebič použiť, stlačte ovládač. Ovládač sa vysunie.

### 5.2 Senzorové polia / Tlačidlá

—	Nastavenie času.
⌚	Nastavenie časovej funkcie.
+	Nastavenie času.
	Zapnutie a vypnutie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS.

## 5.3 Displej



A. Časové funkcie

B. Časovač

## 6. PRED PRVÝM POUŽITÍM

### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 6.1 Pred prvým použitím

Rúra môže počas predohrevu produkovať zápach a dym. Skontrolujte, či je miestnosť vetraná.



Krok č. 1




Krok č. 2



Krok č. 3




#### Nastavte hodiny

1.  – stlačte, aby ste nastavili čas. Približne po 5 sekundách displej prestane blikať a hodiny budú zobrazovať čas.

#### Rúru vyčistite

1. Vyberte z rúry vyberateľné zásuvacie lišty a všetko príslušenstvo.
2. Rúru a príslušenstvo vyčistite len handričkou z mikrovlákien, teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.

#### Prázdnu rúru predhrejte

1. Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: .  
Čas: 1 h.
2. Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: .  
Čas: 15 min.
3. Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: .  
Čas: 15 min.

Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne. Príslušenstvo a vyberateľné zásuvacie lišty vložte do rúry.

## 7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 7.1 Nastavenie: Funkcia ohrevu

**Krok č. 1** Otočením ovládača funkcií ohrevu nastavíte funkciu ohrevu.

**Krok č. 2** Otočením otočného ovládača nastavte teplotu .


**Krok č. 3** Po skončení pečenia otočte ovládače do polohy Vypnuté, aby ste vyplí rúru.

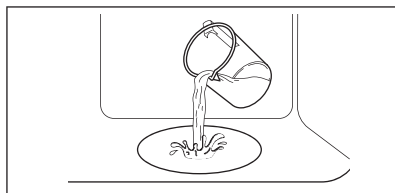
## 7.2 Nastavenie funkcie: True Fan Cooking PLUS

### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo popálenia a poškodenia spotrebiča.

**Krok č. 1** Skontrolujte, či je rúra studená.

**Krok č. 2** Priehlbínu dutiny rúry naplňte vodou z vodovodu.  
 Maximálna kapacita priehlbiny dutiny je 250 ml. Priehlbínu dutiny rúry nenapĺňajte vodou počas pečenia, ani keď je rúra horúca.



**Krok č. 3** Nastavte funkciu:  

Stlačte tlačidlo: . Ukazovateľ sa rozsvieti. Funguje to iba s funkciou: True Fan Cooking PLUS.

**Krok č. 4** Otočte otočný ovládač teploty a nastavte teplotu.

**Krok č. 5** Prázdnu rúru predhrievajte 10 minút, aby sa vytvorila vlhkosť.

**Krok č. 6** Vložte jedlo do rúry.  
Pozrite si kapitolu „Rady a tipy“.  
Počas s varenia neotvárajte dverka.

**Krok č. 7** rúru vypnete otočením ovládača funkcií ohrevu do polohy Vyp.

 – stlačte, ak chcete vypnúť rúru. Ukazovateľ zhasne.

**Krok č. 8** Po skončení tejto funkcie opatrne otvorte dverka. Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny.

**Krok č. 9** Skontrolujte, či je rúra studená. Odstráňte zvyškovú vodu z priehlbiny dutiny rúry.

## 7.3 Funkcie ohrevu

### Funkcia ohrevu Aplikácia

0

Poloha Vyp.

Spotrebič je vypnutý.



Osvetlenie rúry

Na zapnutie osvetlenia.

### Funkcia ohrevu Aplikácia










Teplovzdušné Pečenie / True Fan Cooking PLUS / Čistenie vodou

Na pečenie na 3 úrovniach súčasne a na sušenie potravín. Nastavte o 20 – 40 °C nižšiu teplotu ako pri funkcii Tradičné varenie.

Na pridanie vlhkosti počas prípravy jedál. Na získanie správnej farby a chrumkavej kôrky počas pečenia. Na zvýšenie šťavnatosti počas opätovného zohrievania.

Pozrite si časť „Ošetrovanie a čistenie“, kde nájdete viac informácií o: Čistenie vodou.

Funkcia ohrevu	Aplikácia
	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Keď použijete túto funkciu, teplota vo vnútri spotrebiča sa môže líšiť od nastavenej teploty. Výkon ohrevu môže byť znížený. Viac informácií nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, poznámky k: Pečenie s využitím vlhkosti.
	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie potravín.
	Na rozmrazovanie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.
	Na grilovanie veľkého množstva tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.
	Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na pečenie gratinovaných pokrmov a zapekanie.

Funkcia ohrevu	Aplikácia
	Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnedenutie povrchu a chrumkavý korpus.
	Na pečenie a opekanie na jednej úrovni roštu.

## 7.4 Poznámky k: Pečenie s využitím vlhkosti




Táto funkcia bola použitá na splnenie požiadaviek triedy energetickej účinnosti a požiadaviek na ekodizajn (podľa predpisov EU 65/2014 a EU 66/2014). Skúšky podľa: IEC/EN 60350-1.

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.

Pokyny ohľadom pečenia nájdete v časti „Rady a tipy“ v kapitole Pečenie s využitím vlhkosti. Všeobecné odporúčania na úsporu energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, v časti Úspora energie.

## 8. ČASOVÉ FUNKCIE

### 8.1 Časové funkcie

Časová funkcia	Použitie
 Presný čas	Na nastavenie, zmenu alebo kontrolu denného času.
 Doba trvania	Nastavenie, ako dlho bude rúra pracovať.
 Časomer	Služí na nastavenie odpočítavania času. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. Túto funkciu môžete nastaviť kedykoľvek, aj vtedy, keď je rúra vypnutá.

## 8.2 Ako nastaviť: Časové funkcie



### Ako nastaviť: Presný čas

Ukazovateľ  – bliká, keď zapojíte rúru do elektrickej siete, po výpadku napájania, alebo ak nie je nastavený časovač.

**+**, **-** – stlačte, aby ste nastavili čas.

Približne po 5 sekundách displej prestane blikat' a hodiny budú zobrazovať čas.

### Zmena: Presný čas


**Krok č. 1**  – opakovane stlačte, aby ste zmenili denný čas.  – začne blikat'.

**Krok č. 2** **+**, **-** – stlačte, aby ste nastavili čas.

Približne po 5 sekundách displej prestane blikat' a hodiny budú zobrazovať čas.

### Ako nastaviť: Doba trvania

**Krok č. 1** Nastavte funkciu a teplotu rúry.

**Krok č. 2** Opakovane stlačte .  – začne blikat'.

**Krok č. 3** **+**, **-** – stlačte, aby ste nastavili trvanie.

Na displeji sa zobrazí: .

 – bliká, keď uplynie nastavený čas. Zaznie signál a rúra sa vypne.

**Krok č. 4** Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.

**Krok č. 5** Otočné ovládače otočte do polohy Vyp.

### Ako nastaviť: Časomer

**Krok č. 1** Opakovane stlačte .  – začne blikat'.

**Krok č. 2** **+**, **-** – stlačte, aby ste nastavili čas.


Funkcia sa spustí automaticky po 5 sekundách.

Keď uplynie nastavený čas, zaznie zvukový signál.

**Krok č. 3** Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.

**Krok č. 4** Otočné ovládače otočte do polohy vypnuté.

### Zrušenie: Časové funkcie

**Krok č. 1**  – opakovane stláčajte, kým nezačne blikat' symbol časovej funkcie.

**Krok č. 2** Stlačte a podržte tlačidlo: **-**.

Časová funkcia sa po niekoľkých sekundách vypne.

## 9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

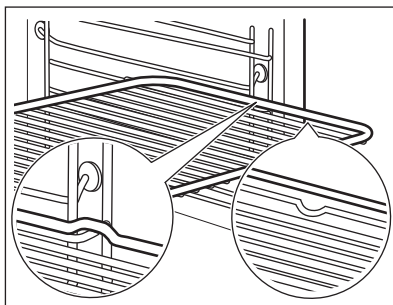
### 9.1 Vloženie príslušenstva

Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto odsadenia tiež zabraňujú prevráteniu.

Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

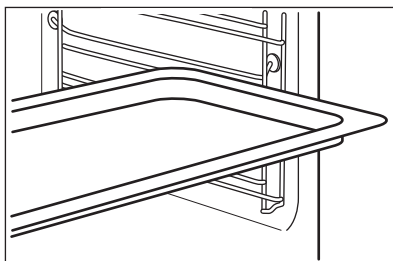
#### **Drôtený rošt:**

Rošt zasunúť medzi vodiace tyče zasúvacích lišt a uistiť sa, že nožičky smerujú nadol.



#### **Hlboký pekáč:**

Plech na pečenie zasunúť medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.



## 10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

### 10.1 Chladiaci ventilátor

Keď je spotrebič v prevádzke, automaticky sa zapne chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor môže pokračovať v činnosti, kým sa spotrebič neochladí.

### 10.2 Bezpečnostný termostat

Nesprávna prevádzka rúry alebo chybné súčasti môžu spôsobiť nebezpečné prehriatie. Aby sa tomu predišlo, rúra je vybavená bezpečnostným termostatom, ktorý preruší dodávku energie. Po poklese teploty sa rúra opäť automaticky zapne.

## 11. TIPY A RADY



Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 11.1 Odporúčania pre varenie

Rúra ponúka päť úrovní zasunutia roštov.

Úrovně roštov počítajte od dna vnútra rúry.

Vaša rúra môže piecť alebo zapekať inak ako rúra, ktorú ste používali predtým.

Extra hlboký pekáč nekladte na najnižšiu úroveň roštu v rúre.

#### Pečenie koláčov

Neotvárajte dvierka rúry pred uplynutím 3/4 nastaveného času pečenia.

Ak naraz používate dva plechy na pečenie, nechajte medzi nimi jednu prázdnu úroveň.

#### Varenie mäsa a rýb

Na prípravu veľmi mastných pokrmov použite hlboký pekáč, aby ste predišli škvŕnam, ktoré môžu byť trvalé.

Mäso nechajte pred krájaním odpočinúť približne 15 minút, aby nevytekli šťavy.

Aby ste predišli tvorbe veľkého množstva dymu v rúre počas pečenia, pridajte do hlbokého pekáča trochu vody. Aby ste predišli kondenzácii dymu, doplňte vodu vždy, keď sa odparí.

#### Čas prípravy

Časy prípravy závisia od druhu jedla, jeho konzistencie a objemu.

Na začiatku sledujte postupy a výsledky varenia. Nájdite najlepšie nastavenia (nastavenie ohrevu, čas varenia a pod.) pre kuchynský riad, recepty a množstvá, keď použijete tento spotrebič.

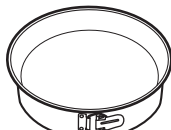
### 11.2 Pečenie s využitím vlhkosti – odporúčané príslušenstvo

Použite tmavé a matné formy a nádoby. Absorbujú teplo lepšie ako svetlý a lesklý riad.



Forma na pizzu

Tmavá, matná  
priemer 28 cm



Forma na pečenie

Tmavá, matná  
priemer 26 cm



Nádoby na suflé

Keramická  
8 cm priemer, 5  
cm výška













Forma na korpus

Tmavá, matná  
priemer 28 cm

### 11.3 Pečenie s využitím vlhkosti








V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.








		 (° C)		 (min)
Sladké pečivo, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	175	3	40 - 50
Pečivo, 9 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	35 - 45
Pizza, mrazená, 0,35 kg	Drôtený rošt	180	2	45 - 55
Piškótová roláda	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	30 - 40
Brownies – čok. sušienky	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	45 - 50
Nákyp, 6 kusov	keramické zapekacie formy na drôtenom rošte	190	3	45 - 55
Piškótový korpus	forma na korpus na drôtenom rošte	180	2	35 - 45
Viktóriin koláč	forma na pečenie na drôtenom rošte	170	2	35 - 50
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	35 - 45
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	25 - 35
Rybíe filé, 0,3 kg	forma na pizzu na drôtenom rošte	170	3	30 - 40
Pošírované mäso, 0,25 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	40 - 50
Sušienky, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	150	2	30 - 45
Mandľové sušienky, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	45 - 55
Muffiny, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	30 - 40
Slané pečivo, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	35 - 45
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	150	2	40 - 50
Malé tortičky, 8 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	30 - 40
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Vegetariánska omeleta	forma na pizzu na drôtenom rošte	180	3	35 - 45
Stredomorská zelenina, 0,7 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	4	35 - 45

## 11.4 Informácie pre skúšobné ústavy

Testy podľa normy IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Tradičné varenie	Plech na pečenie	3	170	20 - 35	-
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	3	150 - 160	20 - 35	-
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	2 a 4	150 - 160	20 - 35	-
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Tradičné varenie	Drôtený rošt	2	180	70 - 90	-
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2	160	70 - 90	-
Piškové koláč bez tuku, forma na koláče Ø 26 cm	Tradičné varenie	Drôtený rošt	2	170	40 - 50	Rúru predhrejte na 10 min
Piškové koláč bez tuku, forma na koláče Ø 26 cm	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2	160	40 - 50	Rúru predhrejte na 10 min
Piškové koláč bez tuku, forma na koláče Ø 26 cm	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2 a 4	160	40 - 60	Rúru predhrejte na 10 min
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	20 - 40	-

				 ( °C)	 (min)	
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	2 a 4	140 - 150	25 - 45	-
Linecké koláčiky	Tradičné varenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	25 - 45	-
Hrianky, 4 – 6 kusov	Gril	Drôtený rošt	4	Max.	1 - 5	Rúru predhrejte na 10 min
Hovädzí burger, 6 kusov, 0,6 kg	Gril	Drôtený rošt, pekáč na odkvapkávanie tuku	4	Max.	20 - 30	Drôtený rošt vložte do štvrtej a pekáč na zachytávanie tuku do tretej úrovne rúry. V položení varenia otočte pokrm na druhú stranu. Rúru predhrejte na 10 min

## 12. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 12.1 Poznámky k čisteniu



**Čistiace prostriedky**

Prednú stranu spotrebiča očistíte iba handričkou z mikrovlákien namočenou v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Vyčistíte a skontrolujete tesnenia dvierok okolo rámu dutiny.

Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.

Škrvny vyčistíte s miernym čistiacim prostriedkom.



**Každodenné používanie**

Dutinu očistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.

Vnútri spotrebiča alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. V záujme zníženia kondenzácie nechajte spotrebič zapnutý 10 minút pred prípravou pokrmu. Jedlo v spotrebiči neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu osušte po každom použití iba handričkou z mikrovlákien.



**Príslušenstvo**

Vyčistíte všetko príslušenstvo po každom použití a nechajte ho vyschnúť. Použite iba handričku z mikrovlákien namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

Príslušenstvo s nelepivou povrchovo úpravou nečistíte abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.

## 12.2 Čistenie: Reliéf dutiny

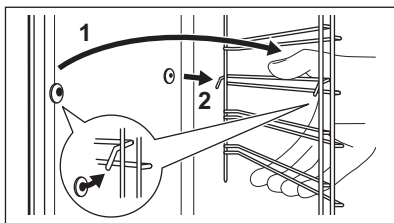
Vyčistite priehlbinu dutiny, aby ste odstránili zvyšky vodného kameňa po pečení s parou.

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Do priehlbiny dutiny nalejte 250 ml bieleho octu. Použite maximálne 6 %-ný ocot bez prídavných látok.	Počkajte 30 minút, kým ocot nerozpuští zvyšky vodného kameňa pri teplote okolia.	Dutinu vyčistite teplou vodou a mäkkou handričkou.
Pre funkciu: True Fan Cooking PLUS vyčistite rúru po každých 5 – 10 cykloch pečenia.		

## 12.3 Vybratie: Zasúvacie lišty




Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.

<b>Krok č. 1</b>	Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.
<b>Krok č. 2</b>	Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.
<b>Krok č. 3</b>	Zadnú časť lišt odtiahnite od bočnej steny a lišty vyberte.
<b>Krok č. 4</b>	Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradi. Pridržiavacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.



## 12.4 Spôsob používania: Čistenie vodou

Tento postup čistenia využíva vlhkosť na odstránenie zvyškov tuku a potravín z rúry.

<b>Krok č. 1</b>	Do priehlbiny dutiny nalejte vodu: 200 ml.
<b>Krok č. 2</b>	Nastavte funkciu:   Stlačte tlačidlo: 

**Krok č. 3** Teplotu nastavte na 90 °C.

**Krok č. 4** Rúru nechajte spustenú 30 minút.

**Krok č. 5** Vypnite rúru.

**Krok č. 6** Počkajte, kým nebude rúra studená. Dutinu vysušte mäkkou handričkou.

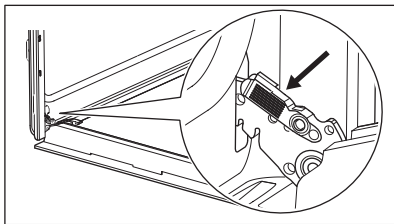
## 12.5 Vybratie a inštalácia: Dvierka

Dvierka rúry majú dva sklenené panely. Dvierka a vnútorný sklenený panel rúry môžete vybrať a vyčistiť. Pred odstránením sklenených panelov si prečítajte celý pokyn „Odstránenie a montáž dvierok“.

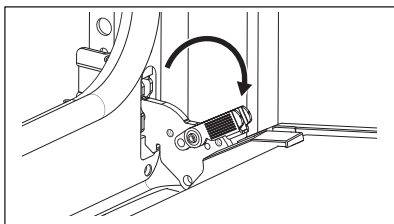
### UPOZORNENIE!

Rúru nepoužívajte bez sklenených panelov.

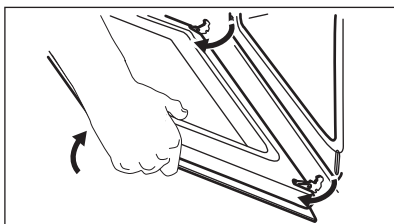
**Krok č. 1** Úplne otvorte dverka a uchopte oba závesy.



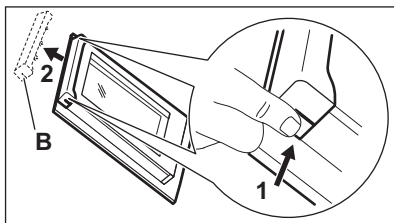
**Krok č. 2** Západky nadvihnite a potiahnite, kým nezačvaknú.



**Krok č. 3** Dvierka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.

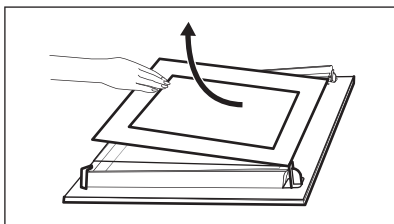


**Krok č. 4** Dvierka položte na mäkkú tkaninu na rovný povrch.



**Krok č. 5** Uchopte rám dvierok (B) po stranách v hornej časti a zatlačte ich smerom dnu, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.

**Krok č. 6** Rám dvierok vyberte potiahnutím smerom dopredu.



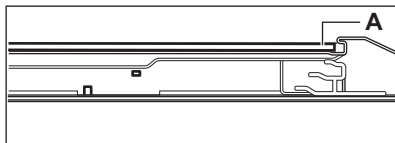
**Krok č. 8** Sklenené panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.

**Krok č. 9**

Po čistení nainštalujte sklenený panel a dvierka rúry.

Ak sú dvierka namontované správne, pri zatváraní príchytiek budete počuť cvaknutie.

Zóna s potlačou musí smerovať k vnútornej strane dvierok. Po inštalácii skontrolujte, či nie je povrch skleneného panela na miestach potlače na dotyk drsný. Pri správnej montáži rám dvierok zacvakne. Uistite sa, že ste namontovali vnútorný sklenený panel správne do lôžok.

**12.6 Výmena: Osvetlenie****VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.  
Žiarovka môže byť horúca.

Halogénovú žiarovku vždy držte cez tkaninu, aby ste predišli pripáleniu zvyškov mastnoty na žiarovke.

**Pred výmenou žiarovky v osvetlení:****Krok č. 1**

Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená.

**Krok č. 2**

Rúru odpojte zo siete.

**Krok č. 3**

Na dno dutiny položte handričku.

**Zadné osvetlenie****Krok č. 1** Otočte sklenený kryt a vyberte ho.**Krok č. 2** Vyčistite sklenený kryt.**Krok č. 3** Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku odolnú až do teploty 300 °C.**Krok č. 4** Nainštalujte sklenený kryt.**13. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV****VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly o ohľadne bezpečnosti.

**13.1 Čo robiť, ak...**

V prípadoch, ktoré nie sú uvedené v tejto tabuľke, sa obráťte na autorizované servisné stredisko.

**Problém****Skontrolujte, či...**

Rúra sa nezohrieva.

Je vypálená poistka.

**Problém****Skontrolujte, či...**

Tesnenie dvierok je poškodené.

Rúru nepoužívajte. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

Na displeji sa zobrazuje „12.00“.

Došlo k výpadku napájania. Nastavte presný čas.

Z priehlbiny dutiny rúry vyteká voda.

V priehlbine dutiny rúry je priveľa vody.

Neuspokojivý výsledok pečenia funkcie: True Fan Cooking PLUS.

Priehlbínu vnútorného priestoru rúry ste naplnili vodou.

Problém	Skontrolujte, či...
Žiarovka nefunguje.	Žiarovka je vypálená.

### 13.2 Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte vášho predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový

štítok sa nachádza na prednom ráme dutiny spotrebiča. Neodstraňujte typový štítok z dutiny spotrebiča.

#### Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:

Model (MOD.)	.....
Číslo produktu (PNC)	.....
Sériové číslo (S.N.)	.....

## 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

### 14.1 Informácie o výrobku a hárok s informáciami o výrobku podľa predpisov EÚ o ekodizajne a energetickom označovaní

Názov dodávateľa	Electrolux
Identifikácia modelu	EOD3H70X 949499337
Index energetickej účinnosti	95.3
Trieda energetickej účinnosti	A
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.93 kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0.81 kWh/cyklus
Počet vykurovacích častí	1
Zdroj tepla	Elektrina
Hlasitosť	72 l
Typ rúry	Zabudovaná rúra
Hmotnosť	29.9 kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily – metódy merania výkonu.

### 14.2 Úspora energie



Spotrebič má funkcie, ktoré vám pomôžu ušetriť energiu pri každodennom varení a pečení.

Uistite sa, že sú dvierka spotrebiča počas prevádzky zatvorené. Počas prípravy pokrmu neotvárajte dvierka spotrebiča príliš často. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, spotrebič pred samotnou prípravou pokrmu nepredhrievajte.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

#### Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

### **Zvyškové teplo**

Ak príprava pokrmu trvá dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu spotrebiča na minimálne 3 – 10 minút pred koncom prípravy. Pomocou zvyškového tepla v spotrebiči bude príprava pokrmu pokračovať.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.


### **Uchovanie teploty jedla**


Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvoľte najnižšie možné nastavenie teploty.

### **Pečenie s využitím vlhkosti**

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

## **15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA**

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom

 spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

**electrolux.com**

867368447-D-402023



**CE**